

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

MENU VÉGÉTARIEN

Il y a des pluies de printemps, délicieuses où le ciel a l'air de pleurer de joie.

Pour se mettre en goût, une saveur du moment tout en couleurs !

Petites ravioles végétales de betterave, fourrée d'un fromage frais de brebis aux herbes

Feuilles & pousses printanières, tartare de brocoli & choux fleur
Pralin de noix torréfiées & petit œuf de caille



Asperges vertes & blanches grillées sur un velouté d'asperges

Lentilles noires de Genève, Pirojki d'artichaut
« Presque comme en Pologne »



Le jardin du moment en vapeur douce & sautés

Polenta à l'ancienne & morilles sautées
Jus corsé au fumé de morille lié au miso



Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs



Les fraises gariguettes en fraîcheurs de rhubarbe rose, pointes d'orange douce confites

Relevée d'un sorbet à l'oseille, feuillantine croustillante aux graines de chanvre torréfiées
Crème au Massala retour des indes... meringue à la poudre de fraise



Les sucreries maison pour accompagner les thés & les cafés

Le menu avec une seule entrée, le plat principal & les fromages ou le dessert 92.-

Le menu avec une entrée, le plat, & le plateau de fromages et dessert 109.-

Le menu avec deux entrées, le plat & les fromages ou le dessert 121.-

Le menu complet 138.-

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de les indiquer lors de la prise de commande.
Les légumes sont les fruits de nos maraîchers du canton

Notre pain est confectionné de façon artisanale au levain naturel et céréales anciennes par Stephan Rumpf, semeur de grain et faiseur de pain
Et la boulangerie « Brut » Deux jeunes cuisiniers qui se passionnent de farine et de pain, toujours locales et bio.