

# RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

## FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

### M E N U

*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 couleur !



Foie gras de canard des Landes parfumé d'un vieux Cognac & roulé dans le sarrasin germé

Pralin de noix torréfiées, confit de poire aux épices

Tartare de bœuf Angus aux cébettes relevé d'un petit œuf de caille, des feuilles & pousses printanières



Filet d'omble chevalier en vapeur douce

Les asperges vertes & blanches grillées sur un velouté d'asperges

Lentilles noires de Genève, mousseline de sandre à la livèche



Filet de veau du pays saisi à la poêle, noix de ris laquée au vin cuit, sauge & morille farcie

Fumet de morilles lié au miso, quelques légumes de nos jardins printaniers



Les fromages d'ici et d'ailleurs sur le beau meuble du milieu



Les fraises gariguettes en fraîcheur 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 menus sont sujets à des changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Nos viandes proviennent de Suisse, Irlande, Pologne & de France

Nos poissons proviennent, de Suisse, & d'Atlantique N.E, Pologne

Les légumes sont le fruit de nos maraîchers du canton

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