

DINER CONCERT

Frédéric Kondratowicz vous propose, dans le cadre de son restaurant

Manon Mullener Yuri Hernandez

" Pour son deuxième concert à l'Hôtel de Ville, la pianiste fribourgeoise Manon Mullener propose un projet en duo. Elle est accompagnée par Yuri Hernandez

Manon Mullener, pianiste de jazz fribourgeoise et « étoile montante du jazz européen » (France Musique, 2025), s'est imposée ces dernières années comme l'une des voix les plus singulières de la nouvelle scène jazz. Après trois albums et de nombreuses tournées mondiales, elle invite le trompettiste et producteur cubain Yuri Hernandez. Installé à Barcelone, il s'est produit sur les scènes du monde entier aux côtés d'artistes majeurs de la pop et des musiques actuelles comme Nathy Peluso ou Camilo, ainsi qu'avec des figures incontournables du jazz et de la musique cubaine telles que Roberto Fonseca ou NG La Banda.

Ensemble, ils proposent un répertoire vibrant où se rencontrent compositions originales et morceaux traditionnels de la musique cubaine. Entre lyrisme, virtuosité et rythmes afro-caribéens, leur musique trace un pont entre jazz contemporain et héritage cubain, laissant une large place à l'improvisation, au dialogue et à l'énergie du moment.

Une rencontre unique à ne pas manquer.

LE 29 mai 2026
DANS SON RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
A FRIBOURG
A PARTIR DE 19H /19H30

Soirée placée sous le signe de la rencontre.

La rencontre entre deux univers : la musique et la gastronomie.

La rencontre entre artistes heureux de partager l'espace de quelques heures, leurs émotions, leurs passions, leurs envies, une soirée festive et colorées, à ne pas manquer en ces jours de printemps

MENU

Nous adaptons naturellement le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes, végétariennes ou véganes

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

🌱 Ou si vous préférez !

Filet d'omble chevalier en vapeur douce
Les asperges vertes & blanches 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
Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !



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

Prix de la soirée

Le menu avec une seule entrée, le plat principal & le dessert 82.-

Boissons non comprises

Le concert 30.- par pers-

