

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

Grand-Rue6, Fribourg - Tél. 026 321 23 67 info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanches lundis & mardis midis

MENU VÉGÉTARIEN

« Le délice d'un orage d'été, 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

Salade de haricot coco & champignons de Paris

Pralin de noisettes torréfiés & petit œuf de caille



Courgettes & petits poivrons cornus fourrés d'un caviar d'aubergine

Émulsion de tomates charnues, fèves



Le jardin estival en vapeur douce & grillés

Riz vénéré comme un risotto & quelques chanterelles sautées

Jus corsé au fumé de champignons lié au miso d'épeautre



Les fromages d'ici et d'ailleurs

Sélection affinée selon la saison



Une composition libre, expressive autour des baies des jardins

Adoucie d'un croustillant à la praline

Relevée d'un sorbet au cassis



Les sucreries maison pour accompagner les thés & les cafés

Une seule entrée, le plat principal & les fromages ou le dessert 92.-

Avec une entrée, le plat, & le plateau de fromages et dessert 109.-

Les deux entrées, le plat & les fromages ou le dessert 121.-

Le menu complet 138.-

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

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. La confection est lente (24 à 48 heures) pour
permettre aux arômes de se développer et offrir des produits plus digestes.