

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

FRÉDÉRK KONDRATOWICZ

Grand-Rue 6, Fribourg - Tél. 026 321 23 67 info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanches lundis & mardis midis

M E N U

« Le délice d'un souffle d'automne, où la nature semble s'embraser avant de s'endormir »

Pour commencer

Une saveur du moment tout en fraîcheur !

Foie gras de canard des Landes roulé dans le poivre sauvage parfumé au vieux Cognac

Poitrine de caille de Bourgogne juste saisie, praline de noisettes
Confit de figues au vinaigre de Banyuls, chou lacto-fermenté

Filet de truite de Neirivue en vapeur douce

Étuvée de poireaux parfumée au gingembre, lentilles noires Beluga
Chlorophylle d'oseille, mousseline d'écrevisses du Lemman

Filet de selle de chevreuil saisi aux branches des jardins

Croustillant de sarrasin germé comme un gomasio
La classique « Poivrade »
Les délices d'automne comme vous les imaginez...

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Sélection affinée selon la saison

Une tatin aux pruneaux

Feuillantine à la pistache de Sicile, garnie d'une mousse légère au potimarron vanillé
Sorbet à la mûre sauvage

Les sucreries maison pour accompagner les thés & les cafés

Une entrée, le plat principal, les fromages ou le dessert 98.-

Les deux entrées, le plat principal, les fromages ou le dessert 128.-

Le menu complet 146.-

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de les indiquer lors de la prise de commande.

Origine des viandes et des poissons : Suisse, France, Italie, Allemagne, Autriche

Notre pain est confectionné de façon artisanale au levain naturel et céréales anciennes par Stephan Rumpf, semeur de grains et faiseur de pain,
Et la boulangerie « Brut » Deux jeunes cuisiniers qui se passionnent par les beaux produits et la confection du pain au levain, toujours local et bio