RESTAURANT HÔTEL DE VILLE
FRÉDÉRIK 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

MENU VÉGÉTARIEN

« La magie des premiers frissons de l'hiver, ou la nature se pare de mystère et de douceur, elle nous invite à ralentir, à savourer le calme et à retrouver la chaleur de ces instants précieux.»

Pour commencer
Une saveur du moment tout en douceur !

Ravioles végétales de betterave rouge, fourrées d'un fromage frais aux herbes
En soleil de poires et d'endives
Sauce au raifort & graines de moutarde
Pralin de noisettes Piémontaises

Riz noir Vénéré travaillé comme un risotto
Entouré des champignons du moments juste saisis aux herbettes
Sur une pulpe de champignons

Comme un pot au feu… le bouillon de champignons parfumé à la livèche
Pour accompagner les légumes de nos maraichers

Les fromages de nos fromageries d'ici et d'ailleurs
Sélection et affinée selon la saison

Feuillantines croustillantes au sésame noir, relevées de mangue & de passion
Les fruits d'ailleurs adoucis d'un nuage de coco
Surprenant sorbet à l'ananas gingembre

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.

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.
Nos légumes proviennent des maraichages sur sols vivants dans le respect de la biodiversité.
Par la terre des manants, Urs Gfeller, Thierry Miauton et bien d'autres producteurs engagés.