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

« 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 !

Foie gras de canard des Landes parfumé au Gin n°9 de Fribourg
Accompagné d'un tartare d'Angus & petite tarte tatin au boskoop

---

Noix de Saint-Jacques de l'Atlantique juste saisies, morue fraîche en vapeur d'algue
Pulpe de champignons de Paris, quelques moules de Bouchot, trait de persil
Riz noir Vénéré

Poitrine de poulet patte noire de la Gruyère doucement étuvée au thym
Jus corsé relevé au vinaigre de poire, petit atriau de volaille
Les légumes de nos jardins

Les fromages d'ici et d'ailleurs
Sélection 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.

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

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 respects de la biodiversité.
Par la terre des manants, Urs Gfeller, Thierry Miauton et bien d'autres producteurs engagés.