

# FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

Grand Rue 6, 1700 Fribourg - Tél. 026 321 23 67 info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanches lundis & mardis midi

## L'estival

Envie de vous laisser faire, envie de découvrir ma cuisine, lisez, imaginez, puis dégustez

Pour se mettre en goût, une saveur du moment tout en couleurs !

Foie gras de canard Landais roulé dans le piment d'Espelette  
Accompagné d'un tartare de boeuf Angus aux herbettes & petit oeuf...  
Goutte de piment doux & buisson de pois mange tous croquants

Ou si vous préférez !

Filet de loup de mer de Méditerranée en vapeur douce parfumé au wakamé  
Pulpe de Berce des montagnes relevée de quelques févettes, une émulsion à la verveine citronné  
Croustillant de noix de saint Jacques sur un riz noir Vénéré & sucs de tomates

Le meilleur du veau de nos régions, saisi à la sauge  
Quelques chanterelles fraîches & graines de sarazin  
Le jardin du moment & l'écrasée de pommes de terre au curcuma frais

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Petit crème brûlée à l'aspérule odorante, soufflé tiède au chocolat très noir  
Une foison de baies du moment dans un jus de framboise belle de Fontenay  
Rafraichissant sorbet aux groseilles des jardins

Les sucreries pour accompagner les thés & les cafés

Le menu avec une entrée, le plateau de fromages ou le dessert 79.-

Avec le plateau de fromages 93.-

Le menu avec deux entrées, le plateau de fromages ou le dessert 106.-

Le menu complet 120.-

Il y a des pluies de printemps, délicieuses où le ciel a l'air de pleurer de joie.

Notre pain est confectionné de façon artisanale au levain naturel et céréales anciennes par Stephan Rumpf, semeur de grains et faiseur de pains.

Nous adaptons naturellement le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes