

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

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

Pour commencer, une saveur du moment tout en fraîcheur !



Tartare de veau du pays parfumé au citron

Accompagné d'un foie gras de canard Landais mariné au Gin de Fribourg & roulé dans le piment d'Espelette

Pétales de champignons de Paris

Confit d'abricot de Provence à la fleur de thym



Filet d'omble chevalier des lacs, en vapeur douce d'herbettes

Émulsion végétale, lentilles noirs, pulpe de petit pois & carottes nouvelles caramélisée

Bonbon croustillant de sandre



Pièce de filet de bœuf d'ici ou d'ailleurs, saisie à la poêle & parfumée au romarin

Réduction de vin de merlot, oignon rouge confit & champignons de l'instant

Les légumes du moment



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Les baies des jardins, autour d'une ganache blanche à la vanille de Tahaa

Meringue au charbon végétal & carvi des prés

Surprenant sorbet à l'oseille

Fondant tiède au chocolat pur Guatemala, caramel salé



Les sucreries maisons pour accompagner les thés & les cafés

Le menu avec une seule entrée, le plat principal & les fromages ou le dessert 92.-

Le menu avec une entrée, le plat, & le plateau de fromages et dessert 109.-

Le menu avec deux entrées, le plat & les fromages ou le dessert 121.-

Le menu complet 138.-

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 jeune cuisiniers qui se passionnent par les beaux produits et la confection du pain au levain, toujours local et bio

Le délice d'un orage d'été, où le ciel a l'air de pleurer de joie