

# 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 surprise !



Foie gras de canard Landais mariné dans la Gin de Fribourg n°9, couvert d'un croquant d'amarante soufflée  
Accompagné d'un tartare d'Angus parfumé à la truffe du pays, confit de graines de moutarde  
Le sucré d'une Tatin de boskoop



Filet de loup de mer en vapeur d'algue, noix de Saint-Jacques de l'Atlantique juste saisies  
Chlorophylle d'herbettes à l'oseille, betterave jaune sautée, lentilles beluga  
Coussin de langoustine



Poitrine de volaille fermière patte noire de Fribourg doucement étuvée  
Jus corsé à la livèche, duxelle de champignons & poire Louise bonne rôtie au curcuma  
Les légumes de nos jardins



Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs



Une déclinaison fraîche & gourmande autour des fruits d'ailleurs  
Relevée d'un sorbet au gingembre parfumé à l'aneth & d'un nuage de coco



Les sucreries maison 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.-

---

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 pains  
Et la boulangerie « Brut » Deux jeunes cuisiniers qui se passionnent de farine et de pain, toujours locale et bio.