

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

Grand-Rue6, Fribourg - Tél. 026 321 23 67 info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanches lundis & mardis midis

M E N U

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

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



Foie gras de canard Landais, parfumé au marc de Traminer « Chateau Praz »
Pralin de pignons de pins torréfiés, confit de figues épicé
Tartare d'Angus aux herbettes & petit œuf de caille
Feuilles & pousses printanières



Filet d'omble chevalier de nos lacs, en vapeur douce, émulsion à l'oseille, mousseline de petits pois
Asperge blanche, dentelles de saucisson de la borne



Filet & ris de veau du pays saisis à la poêle, sauge & morilles
Fumet de morilles lié au miso, quelques légumes de nos jardins printaniers



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Les premières fraises en fraîcheurs de rhubarbe, relevées d'une pointe d'orange confite
Dentelle croustillante à la quinoa soufflet, fourrée d'un crémeux au safran
Sorbet à la fraises vanillée « Tahiti »



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, Allemagne

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.