







# La fromagerie

## DE BRUNA

*Els productes de proximitat i de temporada són l'essència de la nostra cuina*

<b>VACHERIN</b> Mont d'Or de llet crua a la brasa amb focaccia i carbassa rostida (min. 2 persones)	<b>15,50 € p / p</b> 
<b>LA TARTIFLETTE</b> Formatge reblochon, patata, ceba, bacó, crema i vi blanc (Se serveix com un pastís gratinat)	<b>20,00 €</b> 
<b>RACLETTE</b> servit amb patata, pa de massa mare, cogombres i embotits (min. 2 persones)	<b>28,00 € p / p</b>
<b>FONDUE DE FORMATGE DEL PIRINEU</b> amb pa de massa mare, (min. 2 persones) embotits i verdures	<b>28,00 € p / p</b>
<b>FONDUE PREMIUM</b> Savoyarde Alps francesos amb làmines de pernil ibèric, pa de massa mare, pa de croissant, cogombres i Donja	<b>36,00 € p / p</b>
<i>*Gaudeix als teus plats trufa negra Melanosporum</i>	<b>p. s. m</b>
<i>*Gaudeix als teus plats Real Caviar Osetra 5 grams</i>	<b>15,00 €</b>

## POSTRES

<b>CARRO DE FORMATGES</b> del Pirineu amb la nostra mel KM0 ( 5 referències a escollir), recomanem maridar amb un vi dolç	<b>24,50 €</b>
<b>FONDUE DE XOCOLATA</b> amb marshmallow, poma, maduixes i plàtan	<b>10,00 €</b> 
<b>PASTÍS DE FORMATGE</b> casolà	<b>10,00 €</b> 

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubteu a sol·licitar informació al nostre personal