



La fromagerie

DE BRUNA

Los productos de proximidad y temporada son la esencia de nuestra cocina

VACHERIN Mont d'Or de leche cruda a la brasa con focaccia y calabaza asada (min. 2 personas)	15,50€ p/p	
LA TARTIFLETTE Queso reblochon, patata, cebolla, bacon, crema y vino blanco (Se sirve como un pastel gratinado)	20,00€	
RACLETTE servido con patata, pan de masa madre, pepinillos y embutidos (min. 2 personas)	28,00€ p/p	
FONDUE DE QUESO DEL PIRINEO con pan de masa madre, embutidos y verduras (min. 2 personas)	28,00€ p/p	
FONDUE PREMIUM Savoyarde Alpes franceses con laminas de jamón ibérico, pan de masa madre, pan de croissant, pepinillos y Donja (min. 2 personas)	36,00€ p/p	

*Disfruta en tus platos trufa negra *Melanosporum*

*Disfruta en tus platos Real Caviar Osetra 5 gramos

p. s. m

15,00€

POSTRES

CARRO DE QUESOS del Pirineo con nuestra miel KM0 (5 referencias a escoger) recomendamos maridar con un vino dulce	24,50€	
FONDUE DE CHOCOLATE con marshmallow, manzana, fresas y plátano	10,00€	
TARTA DE QUESO casera	10,00€	

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal