



# La fromagerie

## DE BRUNA

*Les produits de proximité et de saison son l'essence de notre cuisine.*

<b>VACHERIN</b> Mont d'Or au lait cru grillé avec focaccia et potiron rôti (min. 2 personnes)	<b>15,50 € p / p</b>	
<b>LA TARTIFLETTE</b> Reblochon, pommes de terre, oignon, lardons, crème et vin blanc (Servi comme un gratin)	<b>20,00 €</b>	
<b>RACLETTE</b> servi avec des pommes de terre, du pain au levain, des cornichons et des charcuterie ( min. 2 personnes)	<b>28,00 € p / p</b>	
<b>FONDUE AU FROMAGE DES PYRÉNÉES</b> avec du pain au levain, de la charcuterie et des légumes ( min. 2 personnes)	<b>28,00 € p / p</b>	
<b>FONDUE PREMIUM</b> Savoyarde des Alpes françaises avec lamelles de jambon ibérique, pain au levain, pain croissant, cornichon et Donja ( min. 2 personnes)	<b>36,00 € p / p</b>	
<i>*Savourez de la truffe noire Melanosporum avec vos plats</i>	<b>p. s. m</b>	
<i>*Savourez 5 grammes de Real Caviar Osetra avec vos plats</i>	<b>15,00 €</b>	

---

## DESSERTS

---

<b>CHARIOT À FROMAGES</b> des Pyrénées avec notre miel KM0 (5 références au choix) nous recommandons de l'associer à un vin doux	<b>24,50 €</b>	
<b>FONDUE AU CHOCOLAT</b> avec marshmallow, pommes, fraises et banane	<b>10,00 €</b>	
<b>CHEESECAKE</b> maison	<b>10,00 €</b>	

*En termes d'allergies et intolérances alimentaires, n'hésitez pas à solliciter notre personnel*