



La fromagerie

DE BRUNA

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

AMANIDA amb brots tendres, tomàquets, mini verdures i formatge Orri	18,00 €
TOMÀQUET EN BRANCA marinat sobre formatge Comté i cacauets torrats	21,00 €
VACHERIN Mont d'Or de llet crua a la brasa amb focaccia i carbassa rostida (min. 2 persones)	18,00 € p/p
LA TARTIFLETTE formatge Reblochon, patata, ceba, bacó, crema i vi blanc (Se serveix com un pastís gratinat)	20,00 €
RACLETTE servit amb 4 guarnicions a escollir (min. 2 persones)	28,00 € p/p
FONDUE DE FORMATGE DEL PIRINEU servit amb 4 guarnicions a escollir (min. 2 persones)	28,00 € p/p
FONDUE PREMIUM Savoyarde dels Alps francesos amb làmines de pernil ibèric i 3 guarnicions a escollir	36,00 € p/p *

GUARNICIONS

Pa de massa mare
Pa de croissant
Pernil dolç
Embotits catalans
Longanissa

Verdures de temporada
Patates bullides
Patatas fregides
Cogombres

*1/2 ració de pernil ibèric de gla 100% Joselito 30gr
*Gaudeix de trufa negra *Melanosporum* als teus plats
*Gaudeix de Real Caviar Osetra 5 grams als teus plats

18,00 €
p. s. m
15,00 €

POSTRES

SELECCIÓ DE FORMATGES dels Pirineus amb mel KM0	19,50 €
FONDUE DE XOCOLATA amb <i>marshmallow</i> , poma, maduixes i plàtan	10,00 €
PASTÍS DE FORMATGE	8,00 €

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubteu a sol·licitar informació al nostre personal
**Suplement de 7 euros per persona per als hostes de mitja pensió*