



La fromagerie

DE BRUNA

Les produits locaux et de saison sont l'essence même de notre cuisine.

SALADE	20,00€
de pousses avec fromage de chèvre et vinaigrette aux fruits rouges	
CARPACCIO	27,50€
de bœuf maturé snacké, sauce au jus de cuisson et copeaux de Parmesan	
MILLE-FEUILLE AU BRIE	22,00€
avec pomme confite et boudin noir émietté	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA AUX ŒUFS	28,00€
avec guanciale dans sa meule de Pecorino Romano (suppl. truffe Melanosporum 8 €)	
CÔTE DE BŒUF 1 KG	12,50€ (100g)
FONDUE AU FROMAGE DES PYRÉNÉES (min. 2 pers.)	28,00€ p/p
avec pain de campagne et pommes de terre bouillies	
FONDUE PREMIUM (min. 2 pers.)	36,00€ p/p*
(Beaufort, Emmental et Comté) accompagnée de jambon truffé, pain de campagne et pommes de terre bouillies	
RACLETTE (min. 2 pers.)	30,00€ p/p
avec pommes de terre bouillies et nos pickles maison	

GARNITURES

AU CHOIX

Charcuterie catalane	6,00 €	Légumes vapeur	5,00 €
Longaniza	4,50 €	Pain de campagne	4,00 €
Pickles maison	4,00 €	Jambon cru truffé	6,00 €
Pommes de terre bouillies	4,50 €	Cecina	6,00 €
Frites	4,00 €		

**Savourez vos plats avec de la truffe noire Melanosporum*

p.s.m

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE	12,00€
COULANT À LA PISTACHE	16,00€
et glace au tiramisù	
RACLETTE DE CHOCOLAT VALRHONA GUANAJA	16,00€ p/p
avec guimauves, fraises et croûtons de panettone (pour 2 personnes)	

Service du pain 3,50 € par personne

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, n'hésitez pas à demander des informations à notre personnel

**Supplément de 7 euros par personne pour les clients en demi-pension.*