



## DEJEUNER FRUITIERE - Saison 2018-2019

### MENU LA SAULIRE 42€ TTC PLAT – DESSERT

- NOIX DE JOUE DE BOEUF** en cocotte  
ou **CABILLAUD ET SA BRANDADE**, émulsion à l'ail doux et piment d'Espelette  
ou **RISOTTO ARBORIO**, à la sauge, tomates confites et burratina ▼

\*\*\*

- ENVOLEE DE MASCARPONE**  
ou **TARTE AU CITRON MERINGUEE**  
ou **RIZ AU LAIT** en verrine, caramel au beurre salé

### MENU SAVOYARD 50€ TTC ENTREE - PLAT – DESSERT

- PLANCHETTE DE CHARCUTERIE**  
et **TARTIFLETTE** façon Fruitière  
et **TARTE AMANDINE** aux myrtilles

### MENU LA VANOISE 55€ TTC ENTREE - PLAT - DESSERT

- BURRATINA CREMEUSE**, tomates confites et olives Kalamata  
ou **MINISTRONE A LA SAVOYARDE**, et ses crozets de Savoie  
ou **SALADE CESAR, NUGGETS DE VOLAILLE JAUNE**, copeaux de parmesan

\*\*\*

- SUPREME DE VOLAILLE JAUNE DE CHALLANS**, purée de pommes de terre parfumée à la truffe  
ou **CHEESEBURGER DE BŒUF**, au Beaufort et au lard fermier  
ou **RISOTTO ARBORIO**, à la sauge, tomates confites et burratina ▼  
ou **CABILLAUD ET SA BRANDADE**, émulsion à l'ail doux et piment d'Espelette

\*\*\*

- ENVOLEE DE MASCARPONE**  
ou **TARTE AU CITRON MERINGUEE**  
ou **RIZ AU LAIT** en verrine, caramel au beurre salé

# LAFOLIEDOUCE



## **MENU LE BELVEDERE 70€TTC** **ENTREE - PLAT - FROMAGE – DESSERT**

- SARDINES DE KAVIARI**, beurre d'Echiré demi-sel, pain aux pommes de terre  
ou **SUCETTES DE REBLOCHON**, bouquet de salades et chips de lard fermier  
ou **FOIE GRAS DE CANARD**, chutney et gel de cranberry et sa brioche

\* \* \*

- SALADE CESAR**, nuggets de volaille jaune, copeaux de parmesan,  
fougasse au romarin  
ou **CHEESEBURGER DE BŒUF**, au Beaufort et au lard fermier  
ou **CABILLAUD ET SA BRANDADE**, émulsion à l'ail doux et piment d'Espelette  
ou **RISOTTO ARBORIO**, à la sauge, tomates confites et burratina **V**

\* \* \*

**ASSIETTE FRUITIERE** assortiment de 5 Fromages, bouquet de salades et fruits secs

\* \* \*

- MOELLEUX AU CHOCOLAT**, lait pris au pain d'épices  
ou **PAIN PERDU ET COMPOTE DE POMME**, parfumée à la cannelle  
ou **TARTE AMANDINE** aux myrtilles

*Merci de nous faire parvenir votre choix de plats 10 jours au plus tard avant la date du repas.*

*Un acompte de 30% est demandé à la confirmation de la réservation.*

**V = végétarien**