



RESTAURANT

LA FRUITIÈRE

DEPUIS 1994

ENTRÉES

POUR COMMENCER

HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3, 6 pièces	25
HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3, 12 pièces	48
SUCETTES DE REBLOCHON Salade mesclun et mousse de lard fermier	21
GYOZA Ravioles à la chair de veau et au foie gras façonnées sur place	23
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Coquilles de froment croustillantes, coulis persil	19
ASSIETTE FRUITIÈRE Assortiment de fromages fermiers de nos alpages	21

LES ENTREES

L'ARAIGNÉE DE MER Chair servie froide, avocat, écume coco aux saveurs d'Asie	26
FOIE GRAS DE CANARD Marbré de fruits secs, poire pochée à la Mondeuse	28
JAMBON IBÉRIQUE « PATA NEGRA », Cerveille de canut et focaccia aux cèpes	29
POULPE EN CARPACCIO Piquillos, mangue, passion et glace au safran	24
SAUMON GRAVLAX BIO Crème de raifort, pickles de choux fleur et brioche maison	26
TARTE FINE Légumes crus et cuits, oignons confits et mousse de beaufort	19
BURRATINA Riquette, noisettes du Piémont et truffe noire du Périgord	28
OS À MCELLE Condiments aigres, croustillant de brioche et minestrone d'hiver	19

LES SOUPES

CÈPES EN VELOUTÉ Œuf cuit à 63° et lard grillé	24
SOUPES A L'OIGNON LA BLANCHE ET LA BRUNE, Mouillettes gratinées	18
VELOUTÉ DE BUTTERNUT Chèvre frais des Combettes, jeunes pousses et croutons de brioche	19

Nos plats peuvent être adaptés selon votre régime alimentaire

PLATS

POISSONS

TURBOT LABEL ROUGE Le pavé rôti, morilles, oignons grelots et sauce Bordelaise	38
TRUITE ROSE DE SAVOIE Ravioles de Royans, carottes et Beaufort en copeaux	29
FILET DE SANDRE Le filet en croute de brioche, épinards et condiments à la grenobloise	34

VIANDES

JOUE DE BŒUF CONFITE Étuvée de carottes de couleurs	29
PINTADE Fumée au foin, pomme dauphine, carotte citronnelle et châtaignes	32
FILET DE BŒUF « Grand cru de Galice » pleurotes et légumes poêlés	38
SELLE D'AGNEAU Désossée puis rôtie, panisses, agrumes et avocat	34
BURGER DE BŒUF DRY AGED Pain maison, Reblochon AOC, compotée d'oignons lard et moutarde aux noix de Grenoble	29

PATES ET RIZ

RISOTTO Légumes de saison crus et cuits, écume de parmesan	29
MAC & TRUFFES Véritable jambon de Paris, truffes d'hiver Françaises	32
TAGLIATELLES Bolognaise maison, parmesan en copeaux	26

LES PLATS A PARTAGER

(Servis pour 2 personnes / Prix Par Personne)

POULET FERMIER BIO ROTI Jus corsé et panier de frites maison	29
AGNEAU DE LAIT DE L'AVEYRON L'épaule confite, gratin dauphinois	34
TOMAHAWK DE VEAU Épinards, poêlée de champignons et sauce Angus	36

Nos plats peuvent être adaptés selon votre régime alimentaire

FROMAGES

LES FROMAGES CUISINES DE LA FRUITIERE

BLEU DE SASSENAGE Poire de Savoie pochée au poivre blanc de Penja et crumble salé	19
REBLOCHON FERMIER Coulant sur une brioche, myrtilles et réglisse	19
St MARCELLIN Sur un gros macaron, noix de Grenoble et coings	19

LE PLATEAU DE FROMAGES FERMIERES

LA SELECTION DE TOMMES DE SAVOIE IGP AU LAIT CRU : au Génépi, la Fermière Crémeuse, au Marc de Savoie, au Foin, aux Orties	8
BEAUFORT AOP CHALET D'ALPAGE	8
ABONDANCE AOP FERMIÈRE 8 MOIS D'AFFINAGE	8
VACHERIN FERMIER DES BAUGES	8
REBLOCHON FERMIER AOP DE HAUTE-SAVOIE	8
CHEVROTIN DES ARAVIS AOP	8
BLEU DE TERMIGNON AU LAIT CRU	8
ASSORTIMENT 3 FROMAGES	18
ASSIETTE FRUITIERE Fromages fermiers, mesclun, gelée de coings et fruits secs	21

Nos plats peuvent être adaptés selon votre régime alimentaire

DESSERTS

SNICKERS DE LA FOLIE DOUCE Parfait vanille, cacahuètes et riz soufflé	11
GATEAU DE SAVOIE Biscuit savoyard, poires et crème légère marrons	12
POMME DE LA VALLÉE D'EN BAS Confité dans le caramel, biscuit shortbread	11
BRIOCHE PERDUE Crème anglaise passion, espuma chocolat noisette	10
TARTE AUX CITRONS REVISITÉE Meringue Italienne et biscuit Plougastel	11
SENSATION TROPICALE Mangue, biscuit coco et crémeux yuzu	11
CHOCOLAT VALRHONA GRAND GRU Croustillant praliné, mousses et ganaches	12
CAFÉ GOURMAND	12

Prix nets : TVA & service compris

Cette carte vous a été proposée par notre Chef Damien DE VALUKHOFF
ainsi que par notre Chef Pâtissier Maxime Signoret.

Nos desserts peuvent être adaptés selon votre régime alimentaire