

Pour Finir

Crème brulée du Fromager 8,50€

Cheesecake au citron

Crème fouettée à la vanille 8,50€

Fondant au chocolat noir

Noisettes du Piémont 8,50€

Sélection de fromages affinés 16,50€

⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘

UN DIGESTIF POUR FINIR LE REPAS

Bestseller : Génépi des pères Chartreux 9,50€

Chartreuse verte ou jaune 14,50€

Limoncello – Gets 27 – Amaretto – Rhum Bumbu –

Poire williams (distillerie Mette) 9,50€

⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘

COTE CAFE ET BOISSONS CHAUDES

Expresso, Coffee Lab Costadoro 2,50€

Café Latte 4,50€

Infusion herbes fraîches au choix :

Menthe Poivrée, Verveine, Tilleul, Romarin, Soucis

4,50€

LA

CA

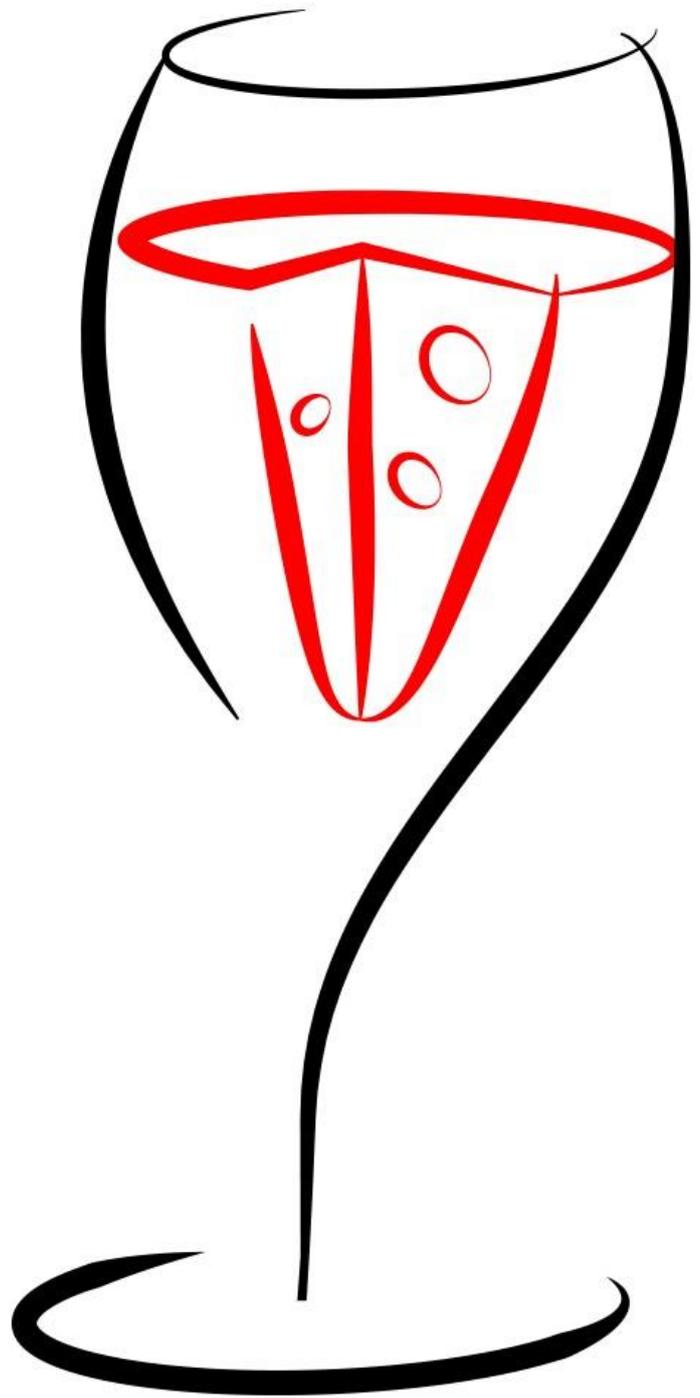
VE

DU

FRO

MA

GER[⌘]



[⌘] *Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont !*

Pour Commencer

**Escargots des Sarradelles,
Beurre persillé aux noisettes 15,00€**

**Terrine de porc au vin rouge du Fromager
(poitrine et pluma ibérique) 14,00€**

Brie aux cèpes 13,50€

**Croquette de camembert oignons confits
noisettes du Piémont torréfiés 14,50€**

Foie gras du Gers caramélisé 17,00€

**Sélection de charcuteries tranchée minute
18,50€**

Sélection de fromages affinés 16,50€

**Planche d'Andouille Duo de Guémené et
d'Andouille de Vire 16,50€**

Pour Continuer

Mont d'Or pour deux personnes (~500gr),
Pommes de terre et charcuterie 27,50€/pers.

Tartiflette de la Cave du Fromager, mélange de
Mesclun de St Jeannet 23,00€

Camembert au four, Noisettes, pommes, Calvados
et miel, servi avec mesclun de St Jeannet et
pommes de terre grenaille 23,50€

Fondue au Comté Extra 18-23 mois et Morbier
(Min. 2 pers.) 24,50€/pers.

Supp. huile de truffe blanche 4,00€/pers.

Supp. Cèpes 3,00€/pers.

Supp. Morilles 9,00€/pers.

La Raclette de Morbier à la Flamme, Charcuterie,
Pomme de terre (min. 2pers. 200g/pers)

28,50€/pers

Supp. Fromage 200g 14.00€

Buffet de fromages à volonté 35,00€/pers