



LA FONTAINE GAILLON



M A R C V E Y R A T

FORMULE DU JOUR - 45 euros

Entrée - Plat - Dessert

Au déjeuner uniquement,
du lundi au vendredi

ENTRÉES

Tomates paysannes parfumées à l'hysope, sorbet de chez nous.	18 euros
Salade de homard, macédoine de légumes vivifiée, âche des montagnes.	36 euros
Salade folle de Marc Veyrat, fruits et légumes surprises, vinaigrette réglisse.	18 euros
Foie gras poêlé, passion, granny smith, raisins blonds.	25 euros
Purée de rattes émulsionnée, jus de truffe, cacao.	32 euros

CRUS

Carpaccio de langoustines, marinade maracuja, fleur de sel.	32 euros
Tartare de sandre, lait de coco, citron vert.	22 ou 44 euros (plat)

PLATS

Truite saumonée, râpé de navet et de radis noir, jus d'oxalis.	28 euros
Bouillabaisse de poissons d'eau douce et de mer.	38 euros
Cabillaud nacré, jus d'une maracudja.	32 euros
Filet de Charolais, chlorophylle de persil plat.	39 euros
Côte de veau, girolles cuites en persillade d'herbe fraîche.	38 euros
Carré d'agneau, vapeur de thym frais.	42 euros
Gros artichaut acidulé à l'ail des ours, mimosa d'oeuf.	28 euros

GARNITURES

servies à table, en accompagnement de vos plats

Frites pommes Pont Neuf - Salade de cresson

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages de nos alpages savoyards.	18 euros
Faisselle fermière croustillante, coulis de fruits rouges.	10 euros
Chou praliné, glace vanille, sauce chocolat.	14 euros
Brioche perdue, tartelette à la praline.	14 euros
Sablé de rhubarbe, framboises, fraises, glace au thym.	14 euros
Fruits du jardin coupés en toute simplicité.	12 euros
Sorbets et glaces de Juan Verveine-passion, thym, pomme-cannelle, mélisse, vanille.	14 euros