



---

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

Velouté de courge, brisures de châtaignes, écume de muscade.	18 euros
Salade de homard, macédoine de légumes vivifiée, âche des montagnes.	36 euros
Salade d'endives, choux blanc, noix, beaufort, giroldes.	18 euros
Foie gras poêlé à la myrrhe odorante.	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 de maracuja, jus de persil.	32 euros
Filet de boeuf, chlorophylle de persil, jus de viande.	39 euros
Côte de veau, chanterelles cuites en persillade d'herbes fraîches.	38 euros
Carré d'agneau, vapeur de thym frais, ail rose.	42 euros
Quinoa d'été aux senteurs fraîches.	28 euros

## GARNITURES

servies à table, en accompagnement de vos plats

Frites pommes Pont Neuf - Légumes du potager, crumble aux herbes

## 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, praline rose.	14 euros
Sablé de rhubarbe, framboises, fraises, glace au thym.	14 euros
Fruits du jardin coupés en toute simplicité, sirop de verveine.	12 euros
Sorbets et glaces verveine-passion, thym, pomme-cannelle, mélisse, vanille.	14 euros