



LA FONTAINE GAILLON



M A R C V E Y R A T

ENTRÉES

Velouté de courge, brisures de châtaignes, écume de muscade.	18 euros
Salade de homard, macédoine de légumes vivifiées, âche des montagnes.	38 euros
Salade d'endives, choux blanc, noix, beaufort, girolles.	19 euros
Foie gras poêlé à la myrrhe odorante.	26 euros
Purée de rattes émulsionnée, jus de truffes, cacao amer.	24 euros (entrée) 48 euros (plat entier)

CRUS

Carpaccio de langoustines, marinade maracuja, fleur de sel.	33 euros
Tartare de sandre, lait de coco, citron vert.	22 euros (entrée) 44 euros (plat entier)

PLATS

Truite saumonée, râpé de navet et de radis noir, jus d'oxalis.	29 euros
Bouillabaisse de poissons d'eau douce et de mer.	38 euros
Cabillaud nacré, jus de maracuja, jus de persil.	34 euros
Filet de boeuf, chlorophylle de persil, jus de viande.	39 euros
Côte de veau, chanterelles cuites en persillade d'herbes fraîches.	42 euros
Carré d'agneau, vapeur de thym frais, ail rose.	42 euros
Quinoa de saison des sous-bois.	28 euros

LE PLAT DE MARC VEYRAT

La cocotte de légumes oubliés, émulsion de truffes.	57 euros
---	----------

GARNITURES

(incluses) pour accompagner vos plats

Pommes Pont Neuf - Légumes d'hiver, crumble.

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages d'alpages savoyards des cousins de Marc Veyrat.	19 euros
Croquant de sésame, velouté de réglisse, jus de pistache.	14 euros
Fausse tatin d'aujourd'hui, caramel salé.	17 euros
Baba de légumes oubliés, Chartreuse, coulis de verveine.	16 euros
Pain perdu de l'instant, glace mélisse.	14 euros
Salade de fruits jolie, jus de grenade, macaron raté.	13 euros

FORMULE DU JOUR - 46 euros

Entrée - Plat - Dessert

Au déjeuner uniquement, du lundi au vendredi