



LA FONTAINE GAILLON



M A R C V E Y R A T

ENTRÉES

Gaspacho de tomate green zebra, lait d'amande, raisin, croutons	21 euros
Salade de homard, jeunes légumes, sauce américaine émulsionnée.	42 euros
Tarte végétale, sorbet basilic et citron, crumble au basilic.	24 euros
Foie gras poêlé à la myrrhe odorante.	26 euros
Purée de rattes émulsionnée, jus de truffes, cacao amer.	24 euros

CRUS

Carpaccio de langoustines, marinade maracuja, fleur de sel.	34 euros
Thon rouge en croûte de quinoa, concombre senteur de menthe fraîche, vinaigrette au gin "Tanqueray"	36 euros

PLATS

Saumon en croûte de sésame noir, beurre blanc à la sève de pin.	31 euros
Bouillabaisse de poissons d'eau douce et de mer.	38 euros
Cabillaud nacré, poireau fondant, émulsion au lait d'amande.	34 euros
Filet de boeuf, chlorophylle de persil, jus de viande.	41 euros
Côte de veau, champignons et légumes de saison.	45 euros
Carré d'agneau, vapeur de thym frais, ail rose, aubergine confite.	43 euros
Epeautre naturel, vinaigrette d'agrumes, coriandre, oignon cébette	28 euros

LE PLAT DE MARC VEYRAT

Turbot confit, sauce au vin jaune, épinard frais.	55 euros
---	----------

GARNITURES

(incluses) pour accompagner vos plats
Pommes Pont Neuf - Légumes de saison.

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages d'alpages savoyards des cousins de Marc Veyrat.	21 euros
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.	15 euros
Salade de fruits, voile de rhubarbe, sirop à la badiane.	14 euros

FORMULE DU JOUR - 49 euros

Entrée - Plat - Dessert

Au déjeuner uniquement, du lundi au vendredi