

# La Fontaine

RESTAURANT

Toute la semaine au tableau de nombreuses entrées du jour, plat du jour, desserts.

Et le week-end l'incontournable brunch !

## ENTRÉES

Foie gras maison (confiture d'oignons rouges au vin de Xérès et poivre)	12,5
Soupe du jour	-

## PLATS

Tagliatelles à la crème de truffe et Rostello - ou légumes au choix	15
Assiette de la Fontaine selon le goût du jour	-
Tartare de boeuf Toscan, frites maison et mesclun de salades (classique ou en aller-retour)	15
Cheeseburger de boeuf oignons rouges, sucrine, frites et mesclun de salades (avec ou sans poitrine de porc fumée et grillée)	15
L'entrecôte de Salers (350 gr.), beurre maitre d'hôtel, fleur de sel, frites	27

## GRIGNOTAGES *(après le service du midi)*

Croque-Monsieur au Rostello, mesclun de salades	12
Assiette aux trois couleurs tarama maison, houmous maison, tapenade et toasts grillés	12
Panier du jardinier radis, chou-fleur, carotte, endive, céleri branche et fromage blanc, huile d'olive aux herbes	12
Assiette de la Grange Terrine maison (farce de veau, de canard, de porc, foie gras, amandes et cognac), saucisse sèche et cornichons, beurre	12

## DESSERTS

Salade de fruits exotiques ananas, mangue, papaye, kiwi, fruit de la passion, citron vert, curcuma, vanille et jus de mangue	7
Mousse au chocolat noir (64%) et caramel demi-sel	5,5
Café gourmand du jour	8

## FROMAGES

Fromages de saison à la cloche La portion au choix	7
---	---

## PETIT-DÉJEUNER *(le matin avant midi)*

Sablé du jour	2,5
Cake du moment	3,5
Salade de fruits exotiques	4
Fromage blanc au musli (amandes noisettes riz soufflé, crumble)	4
Oeuf à la coque et ses mouillettes	2,5
Tartine Beurre demi-sel confiture	2,5

