

LE TUBE À FONDUES - MENU

ENTRÉES

Velouté de topinambours		12.-
Velouté de topinambours à la truffe		19.-
Malakoffs et salade verte – 3 pièces		25.-
Huîtres Marennes-Oléron No 3	3 pces	14.-
	6 pces	26.-
Planchette de nos monts Salaisons de la maison Chappot à Fully		29.-
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisse paysanne et fromages du val de Bagne		

LES FONDUES

Fondue Magnificient's au chasselas	Par portion :	25.-
Recette concoctée par Carlo Crisci à base de cœur de meule de Gruyère et de Vacherin fribourgeois. Portion par personne 200 grammes		
Fondue Magnificient's au Champagne	Par portion :	35.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne L.J. Vendôme Brut 'Carte d'or' Portion par personne 200 grammes		
La fondue Modzetta	Par personne :	49.-
Préparée à base de filet de bœuf suisse mariné avec des herbes et épices selon la recette De nos chefs. Elle est servie à volonté avec une salade mêlée (servie en entrée), des sauces maison et des pommes frites du terroir.		

LES DESSERTS

Double crème de la Gruyère	14
Meringue, vermicelles au kirsch et crème fouettée	
Crème brûlée à la châtaigne	14
Moelleux au chocolat	14
Cœur coulant à la confiture de lait	
La fondue au chocolat en tasse, servie avec des fruits frais et ses marshmallows	14.-