



brasserie de la fontaine

Table vivante de l'Hôtel de la Fontaine



pour commencer

To start

À partager • To share

Croque truffe

16€

Truffle croque-monsieur

entrées

Starters

Tartare de thon, condiment basilic et chips de riz

 20€

Bluefin tuna tartare with basil sauce and rice crisps

Tartelette aux champignons

 19€

Mushroom tartlet

Velouté de butternut, noisettes

 17€

Velvety butternut squash soup, toasted hazelnuts

Foie gras et chutney de figues

23€

Foie Gras & fig chutney

plats

Dishes

Epaule d'agneau confite et déclinaison de carottes  29€
Slow-cooked lamb shoulder, variation on carrots

Poulpe grillé et fregola sarda au potimarron 30€
Grilled octopus & pumpkin fregola sarda

Suprême de volaille, pommes de terre grenaille et champignons  26€
Chicken breast, baby potatoes & mushrooms

Poisson du jour, sauce au beurre blanc  27€
Catch of the day, beurre blanc sauce

Une option végétarienne peut vous être proposée.
A vegetarian alternative is available upon request.



desserts

desserts

Riz au lait, caramel au beurre salé 12€
Silken rice pudding, salted butter caramel

Mousse au chocolat et cacahuètes caramélisées 10€
Chocolate mousse with caramelised peanuts

Salade d'ananas à la coriandre et sorbet 12€
Fresh pineapple with coriander, sorbet



lone marin