

## LE TUBE À FONDUES - MENU

### ENTRÉES

<b>Velouté de topinambours</b>		12.-
<b>Velouté de topinambours à la truffe</b>		19.-
<b>Huîtres creuses de Cancale No 3</b>	3 pces	14.-
Tendre et gustative, cette huître de la Baie du Mont Saint-Michel reste une excellente entrée en matière	6 pces	26.-
<b>Planchette de nos monts Salaisons de la maison Chappot à Fully</b>		29.-
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisse paysanne et fromages du val de Bagne		

### LES FONDUES

<b>Fondue Magnificient's au chasselas</b>	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		
<b>Fondue Magnificient's au Champagne</b>	Par portion :	33.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne L.J. Vendôme Brut 'Carte d'or' Portion par personne 200 grammes		
<b>La fondue Modzetta</b>	Par personne :	46.-
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

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