

## LE TUBE À FONDUES - MENU

### ENTRÉES

<b>Velouté de topinambours</b>		12.-
<b>Velouté de topinambours à la truffe</b>		19.-
<b>Saumon fumé d'Écosse, crème aux fines herbes et toast</b>		29.-
<b>Huîtres Marennes-Oléron No 3</b>	3 pces	14.-
	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 :	27.-
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 :	37.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne 'Comte de Senneval Brut' Portion par personne 200 grammes		
<b>La fondue Modzetta</b>	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 DÉLICIES DU TUBE

<b>Le marron &amp; double crème de la Gruyère</b>	Meringue, vermicelles et crème fouettée	14.-
<b>L'omelette norvégienne</b>	Vanille de Madagascar et infusion de tilleul	14.-
<b>La mousse au chocolat</b>	'Bergli 66 % Villars' et insert exotique	14.-
<b>La fondue au chocolat en tasse</b>	servie avec des fruits frais et guimauves	14.-