

Les fondus de ROCCO



NOTRE SÉLECTION

La traditionnelle soupe aux cailloux	12
Fondue savoyarde des Roches Blanches	36
Planche de charcuteries en supplément	14

Créée avec notre affineur Benoit Lemarié, notre fondue est un mélange de quatre fromages de caractère :

- Le Beaufort au lait cru - maximum 12 mois d'affinage
- L'Emmental de Savoie au lait cru - 12 mois d'affinage
- Le Comté au lait cru - entre 8 et 12 mois d'affinage
- L'Abondance fermier

NOS DESSERTS

La part de tarte aux myrtilles sauvages	17
Meringue croustillante double crème	15

NOS VINS

		12cl	75cl
B L A N C S	Aprémont Domaine Blard - Cuvée Thomas 2023	10	50
	Coteaux d'Aix en Provence, domaine Oddo, cuvée des Roches Blanches	12	65
	Savoie - Les Vins du Lemán, Terroir d'Altitude, Chasselas Vieille Vignes 2019		69
R O U G E S	Savoie Mondeuse Domaine du Colombier 2022	10	50
	IGP Alpilles Domaine Fontchêne Les Antiques 2021	14	71
	Bourgogne Clos aux moines 2020		80

NOS DIGESTIFS

	4cl
Dom Bénédicte	12
Chartreuse verte	12
Chartreuse jaune	15

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Une liste des plats avec les détails des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez.