

Chez Marie-Louise

Table éphémère hiver 2024/2025

(fromages sélectionnés par la Maison Cédric Cugnet 74 Annemasse
et œufs de la religieuse par les Foins du P'ti Gaud 74 Vétraz)

Foie-gras traditionnel du Chef: 22€

Planche de 3 charcuteries 100g: 8€/pers.

Planche de viande de bœuf séché 100g: 8€/pers.

Salade verte: 6€

Fondue moitié-moitié (vacherin fribourgeois, gruyère suisse 12 mois)

250g/pers servie avec pain de campagne (pommes vapeur sur demande)

Nature: 250g/pers. : 25€

Aux Cèpes: 28€

A la truffe: 35€

Fondue 100% Vacherin fribourgeois 250g/pers.: 25€ servie avec pommes vapeur

Raclette 200g: 25€ servie avec charcuteries, pommes vapeur et salade

Beignets de pommes de terre (4 beignets), **salade: 16€**

Meringues suisse, double crème et framboises : 10€

Croustade aux pommes chaude et à l'Armagnac : 12€

Brioche perdue et confiture maison de myrtilles: 10€

Les sorbets arrosés: 12€ (1 boule de sorbet avec alcool)

Les glaces et sorbets à la boule: 3€

CITRON FRAISE POIRE VANILLE COCO CAMEL-CACAHUETE

Toute chaise occupée sans consommer: 15€