



MENU TAILLEFER 43€

ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU TOURNETTE 55€

ENTREE, POISSON, VIANDE, FROMAGE OU DESSERT

Menu Du Jour

25€ COMPLET |
22€ E+P OU P+D |
20€ PLAT DU JOUR

Énoncé de vive voix,
HORS SAMEDI ET JOURS
FERIES,
UNIQUEMENT AU DEJEUNER

Menu

pour les Jeunes

Gourmets

PLAT ET DESSERT 16€

**Pièce du boucher
ou Poisson selon arrivage**
Accompagnement au choix : frites
de polenta, pâtes fraîches ou petits
légumes

Coupe 2 boules de glaces maison
(parfums variants selon la saison)
ou **Dessert chocolat**

L'eau

de dégustation

plate ou pétillante

2,5 € BOUTEILLE

Café 2€, DOUBLE 3€

Thé 4,50€

Entrées

Le Foie gras frais de Canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) **18,00€**
Brioche, chutney de fruits et pickles

Le Crabe Tourteau et la mangue (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) **17,00€**
Emietté de tourteau en persillade, tartare de mangue à la
maniguette

Le petit pois et la Féra du lac d'Annecy **15,00€**
Salade de petits pois et fèves, livèche et féra fumée

Le Melon et la Canette **15,00€**
Comme un gaspacho, Fromage frais à la sarriette, salaison de
Canard

Plats

Le Maigre (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) **29,00€**
Snacké à la plancha, poireaux confits, petit épeautre, émulsion
fumée

Le carré de Veau (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) **28,00€**
En aiguillettes, déclinaison autour du Maïs, jus corsé

Le Poulpe **26,00€**
Les tentacules au barbecue, houmous de poivrons, socca,
et tempura

Le Cochon du Mont-Charvin **26,00€**
La Longe cuite à basse température, crémeux de pommes de
terre et jus perlé

Desserts

Le chocolat 70% **10,00 €**
« Fleur de Cao », Praliné, Biscuit Succès, Glace vanille

La Cerise **10,00 €**
Tiramisu minute : Cerises, biscuit cuillère, émulsion
mascarpone et sorbet cerise

L'Abricot **10,00 €**
Rôti, crémeux vanille, crumble amandes et sorbet abricot

L'ardoise de fromages de chez Marc Dubouloz **10,00 €**