

Bec



MENU TAILLEFER 43€
ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU TOURNETTE 55€
ENTREE, POISSON, VIANDE, FROMAGE OU DESSERT

Entrées

Le Foie gras frais de Canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) Foie gras, Brioche, Framboise, Echalote	18,00€
Le Tourteau (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) Tourteau émietté, Curry rémoulade, Coco, Citron vert, Herbes du jardin	17,00€
L'Œuf Parfait et le Maïs Maïs crémeux, en déclinaison, Condiment Poivron	15,00€
La Tomate et la Mozzarella Carpaccio, Eau de tomate et Basilic, Emulsion Mozzarella, Olives de Kalamata	15,00€

Plats

Le Cabillaud et Coquillages (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) Epinards frais, Gnocchis de Pomme de terre, Jus Marinère	29,00€
La Féra du Lac d'Annecy et le Brochet Gâteau de Féra et Brochet, Champignons du moment, Tapioca	26,00€
La Caille en deux cuissons Le suprême au BBQ, la Cuisse à la Grecque, Brocolis, Jus perlé	26,00€
Le Ris de Veau (supp de 5€ dans le Menu Taillefer) Le Ris de veau en Tempura, Mousseline de Pommes de terre, Truffe d'été, Jus de veau	30,00€

Desserts

Le chocolat 70% « Fleur de Cao », Praliné, Biscuit Succès, Glace vanille	10,00 €
La Pêche Gaspacho de Pêche, Sorbet Burrata	10,00 €
La Myrtille et le Citron Sablé Breton, Crèmeux Citron, Myrtilles confites, Sorbet	10,00 €
L'ardoise de fromages de chez Marc Dubouloz	10,00 €

Menu Du Jour

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

Énoncé de vive voix,
HORS SAMEDI ET JOURS
FERIÉS,
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€