



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
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€

Entrées

Le Foie gras frais de Canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) **18,00€**
Foie gras, Brioche, Agrumes, 4 Epices

La Langoustine (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) **17,00€**
Persillé de Langoustine, Bisque Réduite, Glace Moutarde

Le Maquereau **15,00€**
Crèmeux de céleri, blé vert fumé, Bouillon des arrêtes
comme un dashi

Asperges et Œuf de Savoie **15,00€**
Crème d'Asperges, Œuf à 64°C, Condiment Houmous

Plats

Le Turbot (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) **30,00€**
Turbot grillé au Kamado, Asperges et Nori, sauce crème en
texture

L'Agneau (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) **28,00€**
Selle d'Agneau à l'ail des ours, déclinaison autour du petit
pois, Jus corse

Le Brochet et La Féra **26,00€**
Gâteau Moelleux de Brochet et Féra, variation de Fenouil et
Pamplemousse

La Volaille **26,00€**
Ballotine de Volaille Fermière au Lard, la Cuisse en
cromesquis, Tatin de Carottes et Moutarde

Desserts

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

La Sevriolaine **10,00 €**
Blanc manger Glacé Aux Noix du Dauphiné juste Caramélisé,
fin biscuit de Savoie

La Rhubarbe et la Fraise **10,00 €**
Rhubarbe confite, et tartare de Fraises, émulsion rhubarbe
Sureau

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