



MENU TAILLEFER 41€

ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU TOURNETTE 53€

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

Pourles 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

La Saint-Jacques (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) **17,00€**
Bonbon de St-Jacques truffé, endive croquante et veloutée

Le Canard **15,00€**
En terrine, Condiment Gribiche, et pickles

Le Foie gras frais de Canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) **18,00€**
Ballotine de Foie gras, Brioche, Pomme de Savoie à la liqueur
des Pères Chartreux

L'Oignon dans l'idée d'une gratinée **15,00€**
Tarte à l'oignon confit et crémeux de Tome des Bauges

Plats

Le Skreï **26,00€**
Le Skreï nacré à la vapeur, Bouillabaisse de Légumes racine

Le Bar de petit bateau (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) **30,00€**
Pavé de Bar, Pomme de terre en Accras, Sabayon Champagne

Le Veau **26,00€**
Jarret de veau de 12H, Gâteau de Choux, Jus corsé à la
Moutarde

Le Lapin Royal (supp de 4€ dans le Menu Taillefer) **29,00€**
Lapin à la Royale, Foie gras, Truffe, Tagliolini au jus de
Bettrave

Desserts

La Poire **10,00 €**
Poire Pochée, Streuzel, Caramel Noisette

Le chocolat 70% **10,00 €**
« Fleur de Cao » / Praliné / Amandes

Choux Agrume et Grand Marnier **10,00 €**
Choux Craquelin, Orange Curd, Main de Bouddha, Chiboust
Grand Marnier, Sorbet Mandarine

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