

Bec



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
FERIES,
UNIQUEMENT AU DEJEUNER

Menu

Pour les Jeunes

Gourmets

PLAT ET DESSERT 15€

**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€ BOUTEILLE

Café 2€ DOUBLE 3€

Thé 4,50€

Entrées

Le petit Pois et la Féra Salade de Petit pois et fèves, Livèche, Féra fumée moelleuse	15,00€
Poireaux Poireaux confit, Girolles, vinaigrette mimosa à l'huile de noisette du Moulin Morand	15,00€
Le foie gras frais de canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) Foie gras / Rhubarbe / Brioche	18,00€
Le Crabe (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) Emietté de Tourteau, Sobacha, dentelle sarazin, glace estragon	17,00€

Plats

La féra du Lac d'Annecy Enrubané, beurre d'escargot, Risotto d'épeautre et Céleris	26,00€
Thon Rouge (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) Au Barbecue, Macaroni de petit pois au wasabi, Sauce Vierge	30,00€
Le Canard Le Magret, Blettes en embeurrée, Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	26,00€
L'Agneau (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) Le carré, Polenta Crousti-moelleuse, Caviar d'Aubergines	29,00€

Desserts

La fraise Gaspacho de fraises, baies rouges, glace Burrata	10,00 €
Le chocolat 70% « Fleur de Cao » / Praliné / Amandes	10,00 €
L'Abricot Abricot Roti / Pain perdu brioché / Sorbet Abricot-Vanille fleur de sel	10,00 €
L'ardoise de fromages de chez Marc Dubouloz	10,00 €