



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€**
Foie gras, Brioche, Framboise, Echalote

L'Huître Spéciale N°3 (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) **17,00€**
Huître / Granny Smith / Citron vert / Moutarde

La Courge et L'Œuf Parfait **15,00€**
L'œuf parfait, crème de Potimarron, Butternut, Abondance,
Capuccino café

Le Haddock et le Chou-Fleur **15,00€**
Yahourt de chou-fleur, Haddock persillé, Neige de chou-fleur

Plats

La Saint-Jacques en Noir et Blanc (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) **29,00€**
Noix de Saint-Jacques, Boudin noir snacké, Pomme fruit et
Mousseline de Pomme de terre

Le Cerf (supp de 3€ dans le Menu Taillefer) **28,00€**
Pavé de Cerf, Courge Spaghetti, Gremolata, Sauce Poivrade

Le Poulpe **26,00€**
Comme un Parmentier de Poule Risotto de Céleris, Nuage de
Polenta

Le Paleron de Boeuf **26,00€**
Le Paleron Crousti-Moelleux, Panais Rôti, Crémeux de
Topinambour, Jus de Pot-au-feu réduit

Desserts

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

Ananas, Coco, Mangue **10,00 €**
Voile de Coco, Brunoise de Mangue et Ananas, Pâte Sablée

Mille Crêpes Suzette **10,00 €**
Millefeuille de Crêpes façon Suzette au Grand Marnier

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