

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
FÉRIÉS,
UNIQUÈMENT 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

L'Œuf et la Courge L'œuf parfait, crème de Potimarron, Butternut, Abondance, Capuccino café	15,00€
Le Chevreuil Pâté croute de Chevreuil, Trompettes de la mort, Condiment Gribiche	15,00€
Le Foie gras frais de Canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) Foie gras, Brioche, Poivron légèrement fumé	18,00€
La Féra du Lac d'Annecy (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) La Féra moelleuse, Choux de Savoie, Crème acidulée, Caviar végétal	17,00€

Plats

La Dorade Coryphène Juste snackée, Pomme de terre crémeuse, Blette, Vin jaune	26,00€
Le Saint-Pierre (supp de 6 € dans le Menu Taillefer) Poireau grillé au Kamado, Blé vert, Sauce Vierge Automnale	30,00€
Le Bœuf Le Paleron Crousti-moelleux, Garniture d'un pot-au-feu, Jus corsé	26,00€
Le Cerf (supp de 4€ dans le Menu Taillefer) Le filet de Cerf, Raviole de polenta aux Cèpes, Sauce façon Grand Veneur	29,00€

Desserts

La Poire de Savoie Poire pochée au Vin chaud, Crème de Châtaigne, Crumble Spéculoos	10,00 €
Le chocolat 70% « Fleur de Cao » / Praliné / Amandes	10,00 €
La Sevriolaine Biscuit, Parfait, Noix, Sorbet crémeux Génépi	10,00 €