

Bee

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

(JUSQU'À 12 ANS)

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
3€ 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, Coing

La Féra du lac et la St Jacques (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) 17,00€
Millefeuille de Féra et St Jacques au Choux de Savoie,
Crème Aigre

Betterave / Beaufort / Noisette 15,00€
Carpaccio de Betteraves, Nuage de Beaufort, Huile de noisette

Lentilles Vertes / Œuf de Savoie / Truffe 15,00€
Crème de Lentilles, Œuf à 64°C, Condiment Truffe noire

Plats

Le Maigre (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) 29,00€
Pavé de Maigre, Risotto au vin Rouge, sauce miroir

Le Ris de Veau (supp de 6 € dans le Menu Taillefer) 30,00€
Ris de Veau / Pomme de terre / Champignons

La Truite de chez « Petit » 26,00€
Pavé de Truite Confite, Pak-Choï Glacé, émulsion Vin jaune

Le Canard 26,00€
Aiguillette de Canard, Déclinaison de carotte et Yuzu

Desserts

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

Le Choux craquelin façon Snickers glacé 10,00 €
Glace vanille, crémeux et caramel au beurre de cacahuètes

La Pomme de Savoie et la Praline rose 10,00 €
La pomme « rôtie-confite », Streuzel Amande, Glace à la Praline rose

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