

# Bec

## MENU TAILLEFER 43€

ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

## MENU TOURNETTE 55€

ENTREE, POISSON, VIANDE, FROMAGE OU DESSERT

### Entrées

<b>Le Foie gras frais de Canard</b> (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) Foie gras, Brioche, Agrumes, Betterave	18,00€
<b>La Saint-Jacques et la Truffe</b> (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) Bonbon de St Jacques / Truffe / Endives	17,00€
<b>Le Pâté Croute</b> Pâté Croute de Canard / Condiment Gribiche	15,00€
<b>Gambas / Radis Noir / Raifort / Mandarine</b> Gambas marinées à la mandarine, Bouillon des têtes au raifort	15,00€

### Plats

<b>Le Skreï</b> (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) Pavé de Skreï / Epeautre / Chorizo	29,00€
<b>Le Veau</b> (supp de 3€ dans le Menu Taillefer) Pavé de Veau dans le Carré / Truffe Mélando / Céleris	28,00€
<b>Le Brochet</b> Gâteau de Brochet / Epinards / Tapioca / Yuzu	26,00€
<b>Le Cochon</b> Le Cochon du Mont-Charvin confit / Carotte-Cumin / Navet	26,00€

### Desserts

<b>Le chocolat 70%</b> « Fleur de Cao », Praliné, Biscuit Succès, Glace vanille	10,00 €
<b>Le Citron et le Bailey's</b> Crèmeux Citron / Crumble Amande / Glace Bailey's	10,00 €
<b>La Poire de Savoie et le Gianduja</b> La poire poché au vin chaud / Crèmeux Gianduja / Caramel	10,00 €
<b>L'ardoise de fromages de chez Marc Dubouloz</b>	10,00 €

### 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  
3€ BOUTEILLE

**Café** 2€ DOUBLE 3€

**Thé** 4,50€