



MENU TAILLEFER 39€
ENTREE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

MENU TOURNETTE 51€
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

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, 1,50€ ½

Café 2€, DOUBLE 3€

Thé Tea Forte 4,50€

Entrées

L'asperge verte 15,00€
Lard d'Arnad, omelette 2.0

Le bœuf tataki 15,00€
kimichi de choux blanc, huile grillée du Moulin Morand

Le foie gras frais de canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) 18,00€
Foie gras / Agrumes / 4 Epices

Le homard (supp de 7 € dans le Menu Taillefer) 20,00€
Comme un tartare / pommes de terre / Radis Blanc

Plats

La féra du Lac d'Annecy (supp de 6 € dans le Menu Taillefer) 30,00€
Asperges blanches meunières, Sabayon génépi et Ail des ours

Encornets poêlés 26,00€
Artichauts, tomates séchées, pommes grenailles et jus safrané

La Caille (supp de 4 € dans le Menu Taillefer) 28,00€
Cuisse au vinaigre / Suprême grillé / crémeux de brocolis /
Darphin de pommes de terre

Le veau 26,00€
Aiguillette de quasi, Espelette et romarin / Jardin de légumes
primeurs / Crémeux de carottes au yuzu / Jus concentré

Desserts

La fraise 10,00 €
Comme une Charlotte en verrine

Le chocolat 70% 10,00 €
« Fleur de Cao » / Praliné / Amandes

La rhubarbe 10,00 €
Confite / Sablé Breton / Voile d'Amande / Glace Rhubarbe

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