

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
FERIÉS,
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

L'Œuf et le champignon (supp de 3 € dans le Menu Taillefer) 17,00€
L'œuf parfait, nuage de champignons et truffe noire

Le Gibier 15,00€
En terrine, rqdis red meat, pickles
Confiture d'oignons rouges

Le Foie gras frais de Canard (supp de 5 € dans le Menu Taillefer) 18,00€
Foie gras, Brioche, chutney d'agrumes et coing confit

Maquereau demi-sel 15,00€
Crémeux céleri panais, bouillon dashi

Plats

La Truite 26,00€
Confite, polenta crémeuse, châtaignes crispy et cresson

La Saint-Jacques (supp de 6 € dans le Menu Taillefer) 30,00€
Semoule de Choux fleur, et émulsion coquillages

La Pintade 26,00€
En choux farci, cromesquis estragon cajun et pommes de terre

Le Cerf (supp de 4€ dans le Menu Taillefer) 29,00€
Le pavé de Cerf, Gremolata et déclinaison de Potiron

Desserts

Ananas et Coco 10,00 €
Carpaccio d'ananas, pana cota coco, crumble et sorbet

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

Baileys 10,00 €
Tiramisu façon Irish Coffee

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