

À GRIGNOTER

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

Comte AOP 18 Mois Charles Arnaud **9€**

ENTRÉES

Velouté de champignons, Copeaux à cru,
Noisettes torréfiées & Ciboulette **10 €**

Oeuf mayonnaise, Croutons & Graines de
moutarde **7 €**

Pâté en croute maison au canard, Foie gras,
Figues, Pistaches & Condiment airelles **15 €**

Saint-Marcellin rôti au miel & au thym **10 €**

Truite en gravlax, Crème raifort & Citron,
Blini du “Comptoir du Caviar” **13 €**



PLATS

Tartare de boeuf, Mayonnaise Sriracha & Herbes fraîches **19 €**
Servi avec des frites

Suprême de volaille, Champignons boutons & Sauce vin jaune **22 €**
Servi avec une purée de pomme de terre

Filet de bar, beurre blanc au yuzu & Oeufs de poisson **24 €**
Servi avec une purée de pomme de terre

Pièce du Boucher, Sauce au poivre **24 €**
Servi avec des frites

A partager : Mont-d'or au four **19 €**
Servi avec des pommes de terre grenailles & légumes de saison
/ PERS

DESSERTS

Mousse au Chocolat, Fleurs de Sel
& Huile d'Olive **10 €**

Riz au lait, Caramel au beurre demi-sel &
Pistache caramélisées **9€**

Brioche perdu, Caramel au beurre demi sel,
Chantilly & Amandes caramélisées **10 €**