

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 aïrelles	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 fraiches <i>Servi avec des frites</i>	19 €
Suprême de volaille, Champignons boutons & Sauce vin jaune <i>Servi avec une purée de pomme de terre</i>	22 €
Filet de bar, beurre blanc au yuzu & Oeufs de poisson <i>Servi avec une purée de pomme de terre</i>	24 €
Pièce du Boucher, Sauce au poivre <i>Servi avec des frites</i>	24 €
A partager : Mont-d'or au four <i>Servi avec des pommes de terre grenailles & légumes de saison</i>	19 € <i>/ PERS</i>

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 €