

LA CARTE

Terrine du Comptoir, rémoulade de céleri 12 €
Gâteau de foies de volaille à l'Ancienne, sauce tomate 12 €
Foie gras de canard, confiture d'oignons rouges 16 €
Suggestion du jour 12 €
Tarte fine au saumon, crème fouettée au gingembre 12 €

Les pâtes au pesto d'épinards Serrano grillé, ricotta, tomates confites 18 €
Le poisson du moment 19 €
Tartare de bœuf (classique ou tomates séchées parmesan) 20 €
Volaille de Bresse Miéral à la crème sup. morilles 6 € 26 €
Tournedos de bœuf Rossini (140g) purée à l'huile de truffe 30 €
Entrecôte (≈300gr) sauce au poivre ou échalotes 27 €
*Poêlée de grenouilles fraîches à la persillade (200g) 34 €
Steak haché frais pommes frites (jusqu'à 12 ans) 10 €

Demi Saint Marcellin 4 €
Faisselle à la crème de Bresse a.o.c 4 €

Nougat glacé, coulis de fruits rouges 9 €
Baba au rhum « au rhum » 9 €
Verrine de fruits au mascarpone et son crumble 9 €
Vacherin minute coulis de fruits rouges 9 €
Dessert du jour 9 €

Les accompagnements tel que gratin, frites ou autres... ne peuvent être servis seul en guise de plat.

Un droit de couvert de 8€ vous sera facturé pour une assiette ou un repas partagé sur celui d'un autre convive.

Toutes nos viandes sont d'origine française ■ ■

*Sous réserve d'approvisionnement. Réservation fortement conseillée