

entrées

- Risotto carnaroli aux moules, emulsion au safran 16 €
Risotto carnaroli with mussels and saffron emulsion.
- Ravioli à la queue et joue de bœuf, jus braisé et roquette. 17 €
Ravioli of short tail and ox cheek, stew sauce and arugula.
- Vitello tonnato, tomates confites, citron et câpres croustillantes 16 €
Vitello tonnato, pickled tomatoes, lemon and crispy capers.
- Velouté de carottes des sables, focaccia au cumin, carottes croquantes et crème fraîche. 15 €
Cream of sand-grown carrots, cumin focaccia, crunchy carrots and fresh cream.

poissons

- Ombre chevalier cuit lentement au beurre, salsifis et carottes rôtis, jus de viande. 26 €
Arctic char slowly cooked with butter, salsify roasted carrots and meat juice..
- Demi-homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches aux œufs et sauce aux crustacés. (Sup 9 € sur le menu), 32 €
BBQ grilled ½ lobster, fresh tagliatelle and crawfish sauce.
- Filets de rouget juste saisis, déclinaison de courges, sauce parfumée café. 25 €
Filet of surmullet lightly seared, beautiful varieties of squashes and coffee perfumed sauce
- Noix de St Jacques juste saisie, crème de topinambours, céleri rave et noisettes 26 €
Lightly seared scallops with Jerusalem artichoke, cream, celeriac, roasted hazelnuts and hazelnut butter emulsion.

viandes

- Filet de canette « perle de Dombes » rôti, tatin d'oignons au miel et vinaigre balsamique, purée de betteraves et jus aigre-doux. 23 €
« Perle des Dombes » duck fillet roasted and accompanied with onion Tatin of honey, balsamivinegar, beet puree and bittersweet juice.
- Paleron de veau braisé 24h puis fumé minute, gnocchi aux chanterelles et ail confit. 24 €
Veal chuck braised 24h then smoked and gnocchi with Chanterelle mushrooms and roasted garlic
- Filet de bœuf Rhônelpin cuit au BBQ, mousseline de pommes de terre au beaufort d'alpage et sucrine. 26 €
Beef tenderloin from Rhône-Alpes cooked in BBQ, potatoes chiffon of Alp Beaufort and sucrine.
- Filet mignon de sanglier mariné au whisky et miel puis rôti, ravioles de polenta à la tomme de Savoie, fruits d'automne rôtis. 25 €
Filet Mignon of wild boar marinated in whisky and honey, then roasted, polenta raviolis with « Tomme de Savoie » and roasted seasonal fruits.

dessert

- Assortiment de fromages. 10 €
Cheeses assortment.
- Tiramisu revisité et glace au café grillé. 9 €
Tiramisu revisited with grilled coffee ice cream
- Poire de Savoie pochée dans un vin chaud, pain d'épices croustillants, crème glacée au pain d'épices. 9 €
Savoyard pear poached in hot wine with crispy-spiced bread and iced cream of spiced-bread.
- Le Snickers du Comptoir, crème glacée à la cacahuète. 9 €
The Comptoir Snickers with peanut iced cream.
- Douceur autour de la figue, biscuit moelleux à l'amande et glace au lait de chèvre. 9 €
Fig with a smooth decoration around of almond biscuits and goat milk ice cream.