

Le comptoir des alpes

Au Déjeuner

Entrées

Salade de tomates anciennes, sucrines au miel de montagne, vinaigrette au thym et citron, ketchup de tomate et échalote marinée au vinaigre. 14€
Heirloom tomato salad, sucrine lettuce with mountain honey, thyme and lemon vinaigrette, tomato ketchup and shallots marinated in vinegar.

Cochon cuit au bouillon de légumes, finement tranché, carpaccio de cèpes, sauce gribiche, huile d'herbes sauvages et croûtons aillés. 16€
Pork cooked in vegetable broth, thinly sliced, cep carpaccio, gribiche sauce, wild herb oil and garlic croutons.

Plats

Pièce de viande au barbecue et purée de pomme de terre. 36€
Meat of the day grilled on the BBQ with mashed potatoes.

Poisson du moment meunière, caviar d'aubergines et oignons nouveaux confits. 32€
Fish of the day cooked meunière, eggplant caviar and caramelised spring onions.

Accompagnements

Frites - Salade verte - Purée de pomme de terre. 6€
French fries - Green salad - Mashed potatoes.

Fromages

Sélection de fromages affinés. 17€
Local cheese selection.

Desserts

Clafoutis framboise et sorbet framboise. 14€
Cherry clafoutis, mascarpone ice cream

L'authentique brownie au chocolat et orangette 14€
Authentic chocolate brownie.

Far breton à l'abricot, glace au yaourt. 14€
Far Beton apricot tart, yoghurt ice cream.

Au Diner

Entrées

Salade de tomates anciennes, sucrones au miel de montagne, 14€
vinaigrette au thym et citron, ketchup de tomate et échalote marinée au vinaigre.
Heirloom tomato salad, sucrine lettuce with mountain honey, thyme and lemon vinaigrette, tomato ketchup and shallots marinated in vinegar.

Cochon cuit au bouillon de légumes, finement tranché, sauce gribiche, 16€
huile d'herbes sauvages et croûtons aillés.
Pork cooked in broth, thinly sliced, gribiche sauce, wild herb oil and garlic croutons.

Ceviche de poisson, tagliatelles de concombre, sauce vierge au calamansi, 17€
jus de tomate au ponzu.
Fish ceviche, cucumber tagliatelle, calamansi sauce vierge, tomato juice with ponzu.

Plats

Pièce de viande au barbecue et purée de pomme de terre. 36€
Meat of the day grilled on the BBQ with mashed potatoes.

Poisson du moment, caviar d'aubergine, et beurre blanc. 32€
Fish of the moment, eggplant caviar and beurre blanc.

Accompagnements

Frites - Salade verte - Purée de pomme de terre. 6€
French fries - Green salad - Mashed potatoes.

Fromages

Sélection de fromages affinés. 17€
Local cheese selection.

Desserts

Sablé au chocolat Shoukâ, crémeux chocolat 70%, glace peau de fève de cacao, 17€
praliné au gué de cacao.
Shortbread Shoukâ chocolate, dark chocolate cream, cocoa bean ice cream and praliné.

Lait d'alpage, glace fromage blanc, tuile givrée de lait de chèvre et infusion thé. 16€
Alpine milk, fromage blanc ice cream, goat's milk tuile biscuit and tea infusion.

Tartelette citron sarrasin, praliné sarrasin, glace et gelée citron thym. 16€
Lemon and buckwheat tartelette, buckwheat praliné, lemon thyme jelly and ice cream.