

La bistronomie... en bref :

La cuisine sincère ...

Le respect du produit ...

La convivialité ...

La bistronomie? La gastronomie !

Sans chichis.

Nos menus, au choix sur la carte :

Menu Plat + dessert 27 €

Menu Entrée + Plat 31 €

Menu complet 36 €

Entrées

- Salade de maquereaux marinés, pommes à
l'huile, butternut,
granith smith 14€

- Saumon Gravelax, guacamole

et

pain noir au sésame 15€

- Raviolis de foie gras, bouillon en infusion
gingembre citronnelle, légumes thaï
15€

- Foie gras selon l'humeur du Chef
16€

- Pâté en croûte du Comptoir d'Ainay :
volaille, magret, foie gras, caille

16€

Plats

- Risotto au poulpe, câpres,

tomates, copeaux de parmesan, cebettes

20€

- Filet de truite rôti aux escargots,

purée de butternut, émulsion d'escargots

21€

- Côte de porc fermière marinée à la thaï, trio de tagliatelles (pâtes maison et de légumes)

21€

- Filet de Saint Pierre, couteaux, purée de fenouil et

jus de volaille corsé

22€

- Filet de canette, polenta croustillante, légumes
d'automne, crème de marrons 22€

- Onglet de veau, petits légumes,

jus de viande aux

câpres frais 22€

Desserts 7 €

- Demi Saint Marcellin "Chez Augustin"

- Glaces Artisanales

- Poirier au mascarpone

- Demi sphère caramel et chocolat

- Feuillant au chocolat et crème anglaise

- Salade de fruits frais, panacotta et crumble
- Café gourmand

Nos suggestions (hors menus)

- Tapas à partager : - Encornets en persillade 12€
- Ardoise de charcuteries 12€
- Ardoise de fromages 15€
- Pluma ibérique Bellota 200gr. 23€
- Filet de boeuf 25€
- Homard entier rôti (selon arrivage)