

A Partager *To share*

Pimientos de padron 9€

Pimientos de padron

Guacamole du Comptoir 15€

Guacamole by le comptoir

Planche de charcuteries 18€

Charcuterie board

Menu Déjeuner

(*Le midi uniquement, du mardi au vendredi hors jours fériés*)

Lunch Menu

(*For lunch only, from Tuesday to Friday*)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Starter/Main course or Main course/dessert

Entrée/Plat/Dessert 34€

Starter/Main Course /Dessert

Entrées *Starters*

Accras de courgette verte, sauce chien

Green zucchini fritters, creole sauce

Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic

Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce

Tartare de saumon et huîtres, citron caviar

Salmon and oysters tartare, finger lime

Plats *Main Courses*

Plat du jour (du mardi au vendredi uniquement au déjeuner)

Today's special (from Tuesday to Friday for lunch only)

Gnocchis de pomme de terre, pesto de pistache et stracciatella fumée au foin

Potato gnocchis, pistachio pesto and hay-smoked stracciatella

Filet de canette, carottes glacées au gingembre, jus corsé

Duckling fillet, glazed carrots and spicy juice

Desserts *Desserts*

Crumble de pommes, poire et coing, glace nougat de Montélimar

Apple, pear and quince crumble with Montélimar nougat ice cream

Crèmeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit

Chocolate cream with black sesame ice cream and candied kumquat

Entrées *Starters*

Accras de courgette verte, sauce chien 14€

Green zucchini fritters, creole sauce

Carpaccio de langoustine, huile d'aneth et piment d'Espelette 19,5€

Langoustine carpaccio, dill oil and Espelette chilli pepper

Fricassée de girolles, œuf parfait et émulsion foie gras 18,5€

Fricassee of chanterelles, soft-boiled egg and foie gras emulsion

Tartare de saumon et huîtres, citron caviar 16€

Salmon and oysters tartare, finger lime

Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic 16,5€

Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce

Pressé de foie gras au porto, chutney de figue et pain d'épices 24€

Pressed duck liver with porto, fig jam and spiced bread

Crème de châtaigne, jaune d'œuf confit au soja et shiitakes 17€

Chestnut cream, egg yolk confit with soy sauce and shiitake mushrooms

Plats *Main Courses*

Gnocchis de pomme de terre, pesto de pistache et stracciatella fumée au foin 24€

Potato gnocchis, pistachio pesto and hay-smoked stracciatella

Turbot rôti, mousseline d'artichauts, beurre blanc au champagne et caviar japonais 35€

Roasted turbot fish, artichok mousseline, champagne beurre blanc and Japanese caviar

Filet de canette, carottes glacées au gingembre, jus corsé 27€

Duckling fillet, glazed carrots and spicy juice

Trilogie de cochon, coco de Paimpol et vinaigrette à la truffe noire 28€

Trio of pork with Paimpol's beans and black truffle vinaigrette

Pita d'agneau grillé, yaourt grec et houmous de lentilles corail 26€

Grilled lamb pita, greek yogurt with lentil houmous and pimientos de Padron

Noix de Saint Jacques rôties, mousseline de butternut, sauce vin jaune et tuiles à l'encre de seiche 33€

Seared scallops, butternut squash mousseline, vin jaune sauce and squid ink tiles

Côte de bœuf Black Angus, sauce béarnaise, pommes grenailles 50€ par pers/ pour 2 pers

Black Angus beef rib-eye, béarnaise sauce, baby potatos, price per person

Fromages du moment, mesclun de salade 15€

Cheeses of the moment, salade mix

Desserts *Desserts*

Mont Blanc, crème de châtaignes et clémentines 14,5€

Mont Blanc, chestnut cream and clementine

Crémeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit 13,5€

Chocolate cream with black sesame ice cream and candied kumquat

Crumble de pommes, poire et coing, glace nougat de Montélimar 13€

Apple, pear and quince crumble with Montélimar nougat ice cream

Gâteau basque, crème à la vanille de Madagascar et confiture de cerises noires 14€

Basque cake with Madagascar vanilla cream and black cherry jam

Vins Blancs **15cl** **75cl**

Bordeaux

Grave Aoc *Château la Rose Sarron 2023* 7 34

Bourgogne

Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2023</i>	8	39
Petit Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2024</i>	11	53
Saint-Bris Aoc <i>Simonnet – Febvre 2023</i>		39
Mercurey Aoc <i>Domaine du Château Philippe le Hardy 2023</i>		62
Montagny 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour « La Grande Roche » 2022</i>		84
Santenay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys 2020</i>		88
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru <i>Domaine Louis Latour « En Caradeux » 2022</i>		105

Val de Loire

Chenin Igp <i>Domaine de Villebois 2024</i>	7	35
Coteaux du Layon Saint-Aubin Aoc <i>Domaine des Forges 2023 (Moelleux)</i>	10	48
Sancerre Aoc <i>Domaine la Clef du Récit 2024</i>	12	58
Vin de France « <i>Poil de Lievre</i> » <i>Domaine Bobinet 2023 (Vin Naturel)</i>		45
Pouilly-fumé Aoc <i>Domaine Marchand et fils 2023</i>		55

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp <i>Jean Luc Colombo « Les Abeilles » 2024</i>	7,5	35
Vacqueyras Aoc <i>Famille Perrin « Les Christins » 2024</i>		47
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Familles Perrin « Les Sinards » 2024</i>		75
Condrieu Aoc <i>Rémi Niero « Les Ravines » 2023</i>		99

Languedoc Roussillon

Pays d'Oc Igp Vermentino/Viognier Aucél blanc *Domaine de Cantaussel 2022* 8,5 41

Provence

Vin de France <i>Château Sainte Béatrice « Cuvée des Princes » (Rosé)</i>	6,5	33
Côtes de Provence Aoc <i>Château Roubine 2024</i>  (Rosé)	9,5	45

Alsace

Alsace Aoc *Domaine Hurst Pinot Blanc 2023*  10 47

Champagne

12,5cl **75cl**

Brut nature Joseph Perrier	15	90
Blanc de blanc Joseph Perrier		99
Rosé Joseph Perrier		104
Blanc de noir Joseph Perrier 2013		150

Vins Rouges

15cl

75cl

Bordeaux

Médoc Aoc <i>Château David 2022</i>	9	39
Margaux Aoc <i>Les Hauts du Tertre 2020</i>	15	75
Pessac-Léognan Aoc <i>Lagrave-Martillac 2021</i>		68
Pomerol Aoc « <i>Le Carillon de rouget</i> » famille <i>Labruyère 2019</i>		83

Beaujolais

Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large « Les Délys » 2024</i>	9	44
--	---	----

Languedoc Roussillon

Côtes du Brian Igp <i>Domaine de Cantaussel « Bergerie » 2021</i>	7,5	37
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantaussel « Estelum » 2020</i>		48

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp <i>Maison les Alexandrins 2023</i>	8	34
Crozes Hermitage Aoc <i>Jean Luc Colombo « Les Fées Brunes » 2023</i>	14	68
Saint-Joseph Aoc <i>Maison les Alexandrins 2023</i>		65
Saint-Joseph Aoc <i>Aurélien Chatagnier 2021</i>		75
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Domaine de Saint Paul 2016</i>		97
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Château de Beaucastel 2016</i>		240

Val de Loire

Vin de France Pinot Noir <i>Domaine de Villebois 2024</i>	7	33
Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc « Les Graviers » 2023</i>		41
Vin de France « <i>Ruben</i> » <i>Domaine Bobinet 2021 (Vin Naturel)</i>		45
Sancerre Aoc « <i>Les Collinettes</i> » <i>Joseph Mellot 2023</i>		54
Vin de France « <i>Amatéüs Bobi</i> » <i>Domaine Bobinet 2020 (Vin Naturel)</i>		62

Bourgogne

Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2023</i>	9	42
Hautes Côtes de Nuit Aoc <i>Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2022</i>	12	58
Aloxe-Corton Aoc <i>Domaine Cauvard 2022</i>		76
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Douhet « Les Fichots » 2022</i>		81
Pommard 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Piguet-Chouet & Fils « La Chanière » 2023</i>		123
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château « Corton Grancey » 2018</i>		235