

VÉGÉTARIEN

Risotto d'épeautre, parmesan, tomate cerise, petits pois, asperge, roquette **21€**

Assortiment de légumes de printemps, coulis de tomate cerise **23€**
Salade d'herbes et Burratina

POISSONS

Steak de thon rouge **26€**
Ratatouille verveine basilic, roquette, réduction balsamique au yuzu

Cassolette de turbot, jus de langoustines, cecina **28€**
petits pois, asperge, pomme de terre nouvelle

Tentacule de poulpe grillé, risotto Carnaroli, **30€**
Beurre blanc, harissa, petits pois, chorizo ibérique

VIANDES

Tartare de boeuf Angus au couteau, préparé par nos soins **23€**
Frites maison, salade de Mesclun

Filet de Canette, jus corsé orange balsamique **25€**
Risotto Camorali, légumes croquants

Burger de bœuf maturé Iberique, mayonnaise tandoori, **25€**
salade iceberg, gorgonzola, cecina, pomme de terre nouvelle

Palomita de Pata Negra **29€**
Ecrasée de pomme de terre, sauce aux appetits, estragon, pignon, Capre à queue, chorizo grillé, tomate confite, échalote,

Sélection pièce de bœuf maturé - Maison Bello **33€**
sauce chimichuri, frites maison

MENU DES VERGERS 42€

Tataki de saumon au sésame, nori, coriandre, shiitake

ou

Ravioles à l'ail noir, salade d'herbes, vinaigrette ciboulette façon gribiche

Risotto d'épeautre, parmesan, tomate cerise, petits pois, asperge, roquette

ou

Steack de thon rouge, ratatouille verveine, basilic, roquette, sauce vierge

ou

Filet de canette, jus corsé orange balsamique, risotto Carnaroli, légumes confits

Gauffre du Comptoir, sorbet, fruit frais ou **Pana Cotta** ananas- coco ou **Verrine fraise, framboise**, mascarpone, vanille et meringue

MENU ENFANTS 13€

Poisson du marché ou **Steak haché charolais**, écrasé de pommes de terre, coulis de tomate cerise

Gauffre chocolat ou **2 boules de glaces** parfum au choix
(chocolat, vanille, barbe à papa)

Prix net service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Pain maison Panem Nostrum de Saint Didier au Mont d'Or