COMMANDE EN LIGNE OU PAR TÉLÉPHONE
jusqu'au vendredi 20 décembre pour Noël (retrait 24 ou 25 décembre)

Tous nos produits sont fait maison

Apéritif dinatoire

Les planches et plateaux

La planche de dégustation de foie gras de canard mi cuit au savagnin en bonbon de pain d'épices et en ravioli frit avec son chutney de mangue *environ 200g* — 16€

La planche de poissons fumés par nos soins truite, saumon et cabillaud, servis avec blinis et crème légère *environ 210g* — 13€

Dégustations froides

Tarif à la pièce

Le magret fumé servi comme un tartare, chips vitelotte et marmelade cramberries — 4€

Le confit de cochon contisé à la truffe, betteraves chiogga et vinaigrette de noisettes toreffiées — 4€

La raviole de morilles, espuma d'écrevisses - agrumes — 4€

La dorade en ceviche, lait de coco, citron coriandre, chips de légumes — 3,50€

Le sablé de petits légumes en cru et cuit, chantilly de carottes de sable et combava Veggie — 4€

Dégustations chaudes

La pastilla de saumon fumé maison, émulsion passion-tomate-vanille — 5€

Le nugget de chapon «panko» confit de potimarron et vadouvan — 5€

Le foie gras en croquette, pomme Granny confite aux senteurs de truffes — 5€

La tempura de gambas légumes parfumés à la citronnelle, vinaigrette passion-wasabi — 4€

Tous nos produits sont fait maison

Entrées et plats

Les entrées

Le foie gras de canard mi cuit, relevé au Savagnin bloc de **250g** à partager	24€
Le foie gras de canard mi cuit, relevé au Savagnin bloc de **500g** à partager	47,50€
Le gravlax de truite maison, yaourt fumé et blinis aux zestes de citron vert	9,80€
La tarte fine de légumes et champignons de saison, brousse de brebis et espuma truffée *Veggie*	9,50€
Le pâté en croute retour de chasse aux éclats de foie gras	9,00€
La bouchée de St Jacques et fruits de mer au petillant du Bugey	12,00€
Le dartois de ris de veau aux trompettes de la mort	12,00€

Les plats

Le desossé de chapon fermier en coque croustillante, abricot et Vadouvan, étuvé de légumes oubliés	26€
Le filet de boeuf en pastilla à la façon d'un Wellington, allumette de polenta et légumes racines jus reduit d'une poivrade	33€
La lotte cuite dans un bouillon de safran et coquillages, crozets en gnocchis et poellée de pak choi	27€

Réservez votre menu

EN LIGNE :
lecomptoirdelatelier.fr
ou par téléphone :
06 82 76 56 68

10 rue Georges Girerd,
01300 BELLEY