LE COMPTOIR
Philippe Thouvenot - Cuisinier

*Le comptoir vous souhaite*

*Une "Pétillante" Saint VALENTIN*

*Et vous propose son MENU "COSY"*

*Ces plats seront à votre disposition*
*Rue des Etats unis & Marché couvert*
*Le Jeudi 14 février 2019 au matin*

| *ENTREES FROIDES* | Euros |
|---|---|
| Couronne de pétales de langouste et carpaccio de St Jacques sur riz blanc basmati citronné, éclats d'agrumes | 12.50 € |
| Mirliton de foie gras chocolat criolo aux baies de Goji, chutney mangue et sucrine de patates douce | 6.50 € |
| Portefeuille de Bar en tartare de Saint Jacques condimenté sur cocktail de perles marines Aux œufs précieux | 6.50 € |
| *ENTREES CHAUDES* | |
| Petit ragoût de langouste snackée à l'Américaine sur lit de duxelle de champignon et Pleurotes effilochées en briochette fine | 12.50 € |
| *PLAT DU JOUR* | |
| Tournedos de filet de bœuf Rossini en jalousie feuilletée, jus de veau balsamique aux Trompettes, gratin de courgette Ismaïl Bayaldi | 9.50 € |
| Petits pavés de chevreuil sautés aux baies roses sur écrasé de pommes de terre à l'huile D'olive, butternut et châtaignes, Jus à la mignonnette | 8.50 € |
| Grenadin de magret de canard en robe Sérano sur beignet râpé, tatin d'endive, tomate Confite, haricots verts et poêlée des quatre saisons. | 8.50 € |
| *POISSONS CHAUDS* | |
| Crumble aux trois poissons et pétales de Saint Jacques sur pépinettes « Al Verde » Accompagnées de ses trois pois verts | 8.50 € |
| *DESSERT* | |
| Plateau gourmand composé de 6 réductions, 2 verrines, 2 pique de fruits | 8.50 € |

LE COMPTOIR
8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL
Tel: 03 29 82 22 38 - Fax: 03 29 82 20 30 – Port : 06 80 66 58 05
Mail : lecomptoir@sarlfitou.com – Site : www.lecomptoir-evenements.com