

*Le Comptoir vous souhaite
De Joyeuses Fêtes
Et vous propose sa
Carte de fin d'année
2025/2026*



*** Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2025**

*** Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2025**

Enlèvement des commandes au magasin (ou marché) avant 15H00

ENTRÉES FROIDES

Demi Langouste Rose en Carapace garnie de cocktail de corail et petits crustacés
Coupelle japonaise tomato mango, mousseline citron vert **29.50 €**

Tubo de Foie Gras de canard "Tradition" aux baies de Goji et poivre rose,
briochette sésame au confit d'oie, bouquet de racines potagères en coleslaw **12.00 €**

Coffret "Périgord Noir" : marbré de foie gras bloc sur méli-mélo sarladais
au magret fumé et éclats de noix, navette sésame confit aux figues, **12.00 €**

Coffret "Eau vive" : gâteau de sandre et truite saumonée en mousseline de saumon fumé
aux écrevisses et noix de pétoncle, œuf farci aux œufs précieux, fine brunoise parisienne,
crevettes bouquet, sauce aux herbes fines **12.00 €**

Assiette Norvégienne : Drapé de saumon fumé "maison", haddock et grosse crevettes bouquet,
huître en gelée d'eau de mer, navette pavot, mousseline raifort et citron **12.00 €**

ENTRÉES CHAUDES

Briochettes "clochée" de chair de homard et foie gras aux morilles flambées,
Jus de crustacé safrané. **15.00 €**

Cassette feuilletée aux ris de veau et langoustine florentine,
coulis bisque de carapace de homard **12.00 €**

Bouchée de grosse St-Jacques snackées sur fondue de poireau, quenelle de brochet,
écrevisse et champignons brun sauce au beurre nantais **12.00 €**

POISSONS CHAUDS

Quand le bar trouve son harmonie avec les petits coquillages !

Tambour de dos de bar farci de coque marinière et pétoncles persillées en mousse
de St Jacques, jus iodé "tomate confite", tatin arlésienne aux légumes du soleil **16.50 €**

Quand la boudroie s'invite à la table paysanne, un succès "terre & mer" !

Tournedos de lotte "Bretagne" rôti paysanne dans sa barde finement fumée
en parmentière de primeurs forestiers, jus de veau bigarade, **16.50 €**

Nos tarifs restent inchangés par rapport à 2024



VIANDES ET VOLAILLES

Rosé "à point" et croustillant dans sa ganse !

Pavé de filet de bœuf Serano en feuille de Filo, crumble méditerranée et lingot de polenta aux cèpes, jus de veau aux épices douces, ravioles

16.50 €

L'incontournable et majestueuse volaille du solstice d'hiver !

Dodine de Chapon "gras de cuisse" farcie foie gras, morilles, châtaigne et éclats de pommes Reinette
Gratin de Charlotte à la truffe noire, poêlée des quatre saisons, jus doré au Porto

16.50 €

Le veau blanc, moelleux à souhait en habit de fêtes !

Paleron de veau Charlemagne gratiné crème d'estragon et son jus réduit en brillance.
Tartelette de pomme de terre forestière, poêlée des quatre saisons

16.50 €

DESSERTS

"L'éphémère d'un grand moment de plaisir"

"SPÉCULOS" jubilé du temps des cerises

Griottes flambées, amandes grillées, mousseline pralinée

7.50 €

"Flaveur ! conjuguée aux parfums des buissons fruitiers"

"NOUGAT FRUITS ROUGES"

Aux éclats de fraise de Chine et petits fruits rouges choisis, coulis litchi

7.50 €

"Le chocolat dans tous ses états en élégance de bijoux de saison"

"FINGER ROCHER CHOCOLAT"

Plein arôme, mirepoix d'ananas, orange, mangue

7.50 €

Coffret Gourmand du Réveillon "à partager" mignardises aux fruits et verrines en harmonie,
Petit gratin St Nicolas, Pana Cotta litchi, macaron, chou craquant, mini tropézienne
Caissette ganache griottines, crêpette tricornes, éclair pistache - 12 pièces

18.00 €

Aux Magasins :

Foie gras de canard maison tradition aux épices douces

190.00 € le kg

Saumon fumé maison

76.00 € le kg

Saumon grawlass maison mariné à l'aneth

76.00 € le kg

Escargots au beurre d'ail

10.50 € la dz

Marbré de coquilles saint jacques et écrevisses :

69.00 € le kg

Mille-feuille de daurade royale et truite saumonée

69.00 € le kg

Briochettes "clochée" de chair de homard et foie gras aux morilles flambées,
Jus de crustacé safrané.

15.00 €

Caissette feuilletée aux ris de veau et langoustine florentine,
coulis bisque de carapace de homard

12.00 €

Bouchée de grosse St-Jacques snackées sur fondue de poireau, quenelle de brochet,
écrevisse et champignons brun sauce au beurre nantais

12.00 €

Mise en bouche :

Carré de 9 Toasts Variés

13.50 €

Petits chauds "tradition" assortiment de vingt pièces

28.50 €

Mignardises :

Assortiment de réductions sucrées tradition, douze variétés

18.00 € les 12



Téléphone : 03 29 82 22 38 – 06 80 66 58 05 - Rue des Etats-Unis à Epinal

03 29 35 64 03 - Marché Couvert

Mail Commande : contact@sarlfitou.com