

*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,  
brioche 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**

**Briolettes "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 €**

### **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 baudroie 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 joyaux de saison"

#### **"FINGER ROCHE 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 tricolore, 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 a 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

Briolettes "clochée" de chair de homard et foie gras aux morilles flambées,

15.00 €

Jus de crustacé safrané.

Caissette feuilletée aux ris de veau et langoustine florentine,

12.00 €

coulis bisque de carapace de homard

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](mailto:contact@sarlfitou.com)