

*Le Comptoir vous souhaite
De Joyeuses Fêtes
Et vous propose sa*

*CARTE DE FIN D'ANNEE
2024/2025*



=> Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2024

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2024

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



ENTRÉES FROIDES

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

Pressé de Foie Gras de canard "Tradition" aux épices douces, gelée au Sauternes, 12.00 €
chutney figue rhubarbe, croûtons maïs rillettes d'oise magret fumé

Coffret "Forêt Noire" : lobe de brut de foie gras cuit en terrine, chiffonnade de jambon 12.00 €
cru "Schwartz Wald", aïelles confites, méli-mélo de racines potagères acidulées,
croûtons maïs, rillettes d'oise magret fumé

Délicieux de truite Saumonée "Belle Epoque" aux œufs précieux, mirilton d'écrevisse 12.00 €
et St Jacques, perles marines tomato mango, mousseline à l'aneth

Coffret "Terre & Mer" Terrine de foie gras aux baies de Goji et abricot moelleux, croûtons maïs 12.00 €
Rillettes d'oise magret fumé
Chartreuse aux trois poissons, écrevisse et St Jacques en gelée de concombre,
canapé fromage frais ciboulette, œuf de truite



ENTRÉES CHAUDES

Petit gratin du Réveillon compilation choisie de ris de veau, Saint Jacques snachées 12.00 €
grenouilles persillée, quenelle de brochet, champignons sylvestres sur feuilles d'épinard
et ravioles de Royan, fleuron voilette croustillant

Trio de Saint Jacques Paysannes sur beignet râpé, fondue de poireau et détails de saumon fumé, 12.00 €
Poêlée des 4 saisons aux châtaignes et patate douce.



POISSONS CHAUDS

Tournedos de Merlu Charlemagne en croûte persillée, coulis iodé à l'estragon et 16.50 €
tomate confite, pépinettes "fine brunoise"

Meunière de dos de bar et mousseline de truite rose aux coquilles St Jacques, 16.50 €
Mirepoix de foie gras et amande grillée au beurre,



jus beurre blanc citronnée pépinettes "fine brunoise"

VIANDES ET VOLAILLES

Cubo filet de bœuf Rossini en chemise Serrano, duxelle de champignons, foie gras et trompette, Jus de veau balsamique, poêlée des quatre saisons en parmentière **16.50 €**

Mignardises de Gras de Cuisse de Chapon rôti à l'ail et au thym en croûte des cinq graines sur pique, laquées jus réduit vineux, baies roses, Poêlée des quatre saisons en parmentière **16.50 €**

Suprême de Pintadeau aux cèpes et foie gras, matignon de primeurs Trompette et baies de goji, jus doré au porto Poêlée des quatre saisons en parmentière **16.50 €**



DESSERTS

Les trois dômes au choix : **7.50 €**

Dôme impératrice aux fruits exotiques sur carpaccio d'ananas au Kirsch, crêpette cigare Pique de fruits frais

Dôme chocolat mandarine, crêpette bergamote, pique d'agrumes, griottines, cubo d'ananas

Dôme citron vert, crèmeux pistache, crêpette fruits rouges, pique aux deux fraises, macaron

Rocher chocolat noisette sur sablé beurre salé, crèmeux caramel, tricorne mousse poire Pique d'ananas et clémentine, kumquat confit **7.50 €**

"Le petit Breton" crèmeux citron fromage blanc sur biscuit Joconde et sablé breton, Trio de meringuette, crêpette Limoncello en tricorne **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, Caissette ganache griottines, crêpette cigare, 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 ECREVISSES :	69.00 € le kg
MILLE FEUILLE DE DAURADE ROYALE ET TRUITE SAUMONÉE	69.00 € le kg
TIMBALE DE SAINT JACQUES NANTAISE EN FEUILLANTINE	10.50 € pièce
CROUSTADE FEUILLETÉE DE RIS DE VEAU, QUENELLES & MORILLONS :	10.50 € pièce

Mise en bouche :

Carré de 6 Toasts Variés	9.00 €
Petits chauds "tradition" assortiment de douze variétés	18.00 € les 12

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

