

*Le Comptoir vous souhaite
De joyeuses fêtes
Et vous propose sa*



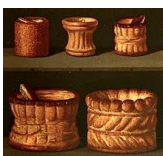
**CARTE DE FIN D'ANNEE
2019/2020**

=> Noël : Réservation jusqu'au 20 décembre 2019
=> Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2019



ENTRÉES FROIDES

- Demi Langouste froide, cocktail de Corail exotique,
Finger Suédois à l'aneth et baies roses, Mousseline Citron Yuzu 22.50 €
- *Marbré de Foie Gras aux Morilles et Mendiants, épices de la St-Nicolas et Vin jaune
Salade Saint-Sylvestre au céleri râpé, pommes fruits et éclats de Noix 7.50 €
- * Géode de Suprême de Caille, intérieur Foie Gras et petite farce fine aux champignons
Brunoise de Saison sur méli-mélo Florida aux Segments d'agrumes 7.50 €
- *La Grande Assiette Scandinave, wraps de Saumon Grawlass à l' Aneth et fromage frais,
Tartare de St-jacques et brunoise d'ananas, Rillettes de truite fumée Huître en gelée d'Eau de Mer
Et Œufs précieux, Finger de Pain Suédois, Petite Salade au Raifort 8.50 €
- *Portefeuille de Bar au Tartare de St-Jacques et brunoise d'ananas, Finger Suédois,
Bouchée Fraicheur et pétale de Langouste, perles marines et Mousseline Citron Yuzu 7.50€



ENTRÉES CHAUDES

- Coffre de Ris de Veau et écrevisses aux pommes rouges rôties et pois craquants
Crèmeux Sylvestre aux Champignons des Bois 8.50 €
- Burger aux St-Jacques snackées sur Tartare de Pétoncle à la Tomate confite,
Spaghetti de courgette et Primeurs Cheddar, Américaine de Crustacés 12.50 €



POISSONS CHAUDS

- Gâteau de filet de Sole aux cèpes et foie gras sur pommes Sarladaise et trompette,
Jus de veau truffé, poêlée des quatre Saisons 12.50 €
- Meunière de Sandre aux écrevisses, coulis de Potiron, Mousseline de pois verts
Et lentillons au fumé de Saumon 12.50 €



VIANDES ET VOLAILLES

Paillard de Pintadeau Matignon au hachis de cèpes, Trompettes, Foie Gras et primeurs de Saison, jus de Veau ambré Les trois Petits Farcis : Charlotte Rôtie, Courgette Niçoise, Tomate Polenta	12.50 €
Pavé de Filet de Bœuf Rossini en jalousie Feuilletée, jus aux Poivres Mignonettes Les trois Petits Farcis : Charlotte Rôtie, Courgette Niçoise, Tomate Polenta	12.50 €
Mignons de Chevreuil snackés sur Poêlé des Quatre Saisons et Champignons Sylvestres Lingot de Polenta Moelleuse, Patate Douce, fumet de Venaison finition Cacao Criollo	12.50 €



DESSERTS

*Ty 'Beurre en Variations d'hiver, Poires rôties, Mousseline aux Epices de Saint-Nicolas Mendiants et Griottines	5.80 €
*Délicieux Mangue Passion au Biscuit Rose et Macaron d'accompagnement, Pique de Fruits Frais	5.80 €
*Le Jardin des Délices : Craquotant Rocher chocolat, Chou Craquelin Praliné Noisette, Verrine Exotique Tutti Frutti, Croustade Diplomate Framboise, éclats de Fruits frais Mignardise Poire compotée aux épices et Noix,	5.80 €

Au magasin :

FOIE GRAS DE CANARD MAISON TRADITION :	130.00 € le kg
MARBRE DE FOIE GRAS AUX MORILLES ET MENDIANTS, EPICES DE LA ST-NICOLAS ET VIN JAUNE	138.00 € le kg
SAUMON FUME MAISON & GRAWLASS MARINE A L'ANETH :	62.00 € le kg
ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL :	6.90 € la dz
MARBRE DE COQUILLES SAINT JACQUES ET ECREVISSES :	45.00 € le kg
COQUILLE SAINT JACQUES NANTAISE :	6.50 € pièce
VOL AU VENT FINANCIER AUX RIS DE VEAU & MORILLONS :	6.50 € pièce

Mise en bouche :

Sélection de toasts fins variés,	1.00 € pièce
Trio de verrines : fraîcheur végétale, poisson et crustacés, mousseline et foie gras	4.50 € LES 3
Petits chauds "tradition" assortiment de dix variétés	10.00 € LES 10

Mignardises :

Assortiment de réductions sucrées tradition	1.00 € pièce
Trio de verrines : petit coco Antillais, macarons rompus, tiramisu griottine	4.50 € LES 3

- ⇒ **enlèvement des commandes au magasin (ou marché) avant 16h00**
- ⇒ *** assiette en porcelaine consignée 1.00 € (remboursée au retour de la vaisselle)**

