

lundi midi au
vendredi midi



LE COMPTOIR

restaurant
le Comptoir

MENU DU 27 AU 31 OCTOBRE

FORMULES	Plat	18€	900 pts
	Entrée + Plat	22€	1100 pts
	Plat + Dessert	22€	1100 pts
	Entrée + Plat + Dessert	28€	1400 pts

ENTRÉES Mousseline de poisson et coulis de crustacé
Salade de gésiers au comté

PLATS Ail de raie, cuisson vapeur et sauce aux câpres
Sot-l'y-laisse de volaille à la coco
Velouté de topinambour et petits légumes

DESSERTS Dessert surprise
Cœur coulant pistache

À LA CARTE

ENTRÉES Terrine forestière    10€ 500 pts
Oeuf parfait et velouté d'automne   12€ 600 pts
parmesan et pignons de pin

PLATS Filet de grondin à la plancha   18€ 900 pts
Onglet de boeuf à la plancha   19€ 950 pts
sauce échalotes
Filet de poulet jaune "Label Rouge"   20€ 1000 pts
mariné au citron et gingembre

DESSERTS Entremet aux pommes     8€ 400 pts
et sa gelée au Calvados
Coupe fécampoise    8€ 400 pts
à la Bénédictine



cuisson à la flamme



signature du chef



fait maison



local



JOA box

N'oubliez pas ! Divisez votre addition par 2 en payant en points !

Prix net TTC - Service compris