

lundi midi au
vendredi midi



LE COMPTOIR

restaurant
le Comptoir

MENU DU 12 AU 16 JANVIER

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

ENTRÉES

Endives au jambon gratinées
Bisque crémeuse de crevettes roses à l'orange

PLATS

Brandade de poisson blanc sauce corail
Langue de bœuf sauce piquante
Chou blanc sauté au curcuma

DESSERTS






Dessert surprise
Cœur coulant pistache

À LA CARTE








ENTRÉES

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

PLATS

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

DESSERTS

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



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