

# BAR & BBQ



LE COMPTOIR

## — Entrées —

### Fenouil croquant aux agrumes

Crumble aux noixettes

8€ - 400pts

### Poireaux gratinés

Chips de jambon Serrano

9€ - 450pts

### Encornet fondant

Émulsion de butternut et crème de Normandie

10€ - 500pts

### Velouté de potimarron

Oeuf poché, parmesan et pignon de pin

12€ - 600pts

### Filet de hareng fumé et snacké

Céleri et pomme Granny

13€ - 650pts

### 6 huîtres n°3 de Normandie

15€ - 750pts

### 6 huîtres n°3 de Normandie

gratinées au Neufchâtel

18€ - 900pts

## — Plats —

### Pluma de porc

Aux herbes sauvages

17€ - 850pts

### Joues de porc confites

Confites au cidre, mousseline au panais

18€ - 900pts

### Brochette de filet de canette

Grillée

18€ - 900pts

### Onglet de bœuf

Grillé au thym

19€ - 950pts

### Burger gourmet

Bœuf confit, oignons caramélisés, sauce vin rouge

19€ - 950pts

### Effiloché de bœuf fondant

Lingot de polenta

21€ - 1050pts

### Entrecôte de bœuf normande

Grillée

28€ - 1400pts

### L-Bone de bœuf

Grillé au romarin

29€ - 1450pts

### Filet de rouget

A la flamme

18€ - 900pts

### Lamelles d'encornets

Grillées à la persillade

19€ - 950pts

### Noix de Saint-Jacques

Purée de céleri, chips et éclats de noixettes

23€ - 1150pts

### Filet de Saint Pierre

Fumé au barbecue

25€ - 1250pts

### Le végétarien du chef

18€ - 900pts

### Garnitures au choix

Purée de panais, risotto de lentilles beluga, frites fraîches, brochette de butternut au miel & romarin, salade mesclun

Garniture supplémentaire 3€

### Sauces au choix

3 poivres, jus brun corsé perlé à la truffe, échalotes, camembert, chimichurri, safran & agrumes, beurre blanc

## — Desserts —

### Arbre à desserts - à la pièce

Verrine au choix

4€ - 200pts

### Coupe fécampoise

A la Bénédicte

8€ - 400pts

### Feuille à feuille crunchy

Chocolat et mousse café

8€ - 400pts

### Sphère moelleuse acidulée

Pomme et caramel

8€ - 400pts

### Dessert surprise

Selon l'inspiration du chef...

8€ - 400pts