

*lundi midi au
vendredi midi*



LE COMPTOIR

*restaurant
le Comptoir*

MENU DU 15 AU 19 DÉCEMBRE

FORMULES

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

ENTRÉES

*Oeuf mollet sur son nid croustillant, jus corsé au lard fumé
Terrine de sanglier sauvage aux fruits d'automne, confit d'oignons au vin rouge*

PLATS

*Aumônière du pêcheur, sauce bisque
Traditionnel navarin d'agneau et petits légumes
Courgette grillée, fromage grec et pignons de pin*

DESSERTS

*Dessert surprise
Cœur coulant pistache*

À LA CARTE

ENTRÉES

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

PLATS

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

DESSERTS

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