

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   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