

lundi midi au
vendredi midi



LE COMPTOIR

restaurant
le Comptoir

MENU DU 06 AU 10 OCTOBRE

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

ENTRÉES

Velouté de panais perlé au betterave, chips de lard fumé
Rillettes du pêcheur aux agrumes

PLATS

Pavé de dorade mahi-mahi au coco-curry doux
Basse côte, sauce trois poivres
Tagliatelles crémeuses parfumées à la truffe, concassé de noix et grains de courge

DESSERTS

Dessert surprise
Crème brûlée Bénédictine

À LA CARTE

ENTRÉES

Terrine forestière    13€ 650 pts
Velouté de potimarron   12€ 600 pts
œuf parfait, 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