

lundi midi au
vendredi midi



LE COMPTOIR

restaurant
le Comptoir

MENU DU 22 AU 26 DÉCEMBRE

FORMULES

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

ENTRÉES

*Sauté d'encornets à l'Armoricaine
Vol au vent au boudin blanc et champignons*

PLATS

*Filet de rouget, sauce à l'émulsion d'huile d'olive
Blanc de chapon au marron
Gnocchi à la crème de maïs, roquette et Neuchâtel*

DESSERTS

*Dessert surprise
Cœur coulant pistache*

À LA CARTE

ENTRÉES

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

PLATS

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

DESSERTS

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



cuisson à la flamme



signature du chef



fait maison



local



JOA box