

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  |    | 10€ | 500 pts |
| Oeuf parfait et velouté d'automne<br>parmesan et pignons de pin |     | 12€ | 600 pts |

### PLATS

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

### DESSERTS

|  |  |    |         |
|--|--|----|---------|
| Entremet aux pommes<br>et sa gelée au Calvados |     | 8€ | 400 pts |
| Coupe fécampoise<br>à la Bénédictine           |     | 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