

lundi midi au
vendredi midi



LE COMPTOIR

restaurant
le Comptoir

MENU DU 20 AU 24 OCTOBRE

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

ENTRÉES

Bavarois de betterave sur crumble salé et coulis de yaourt grec
Vol-au-vent au boudin blanc et champignons

PLATS

Choucroute de la mer
Côte de porc à la plancha, sauce moutarde à l'ancienne
Poêlée de gnocchi au chèvre, crème de maïs et roquette

DESSERTS

Dessert surprise
Cœur coulant pistache

À LA CARTE

ENTRÉES

Terrine forestière		10€	500 pts
Oeuf parfait et velouté d'automne parmesan et pignons de pin		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		20€	1000 pts

DESSERTS

Entremet aux pommes et sa gelée au Calvados		8€	400 pts
Coupe fécampoise 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