

lundi midi au  
vendredi midi



# LE COMPTOIR

restaurant  
le Comptoir

## MENU DU 08 AU 12 DÉCEMBRE

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

### ENTRÉES

Gratin de butternut au chèvre et Neufchâtel  
Velouté de lentilles béluga et volaille confite

### PLATS

Filet de rascasse snacké et beurre d'agrumes  
Suprême de pintade rôti, crème de champignons  
Nouilles de riz sautées aux petits légumes et soja

### 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