

lundi midi au
vendredi midi



LE COMPTOIR

restaurant
le Comptoir

MENU DU 19 AU 23 JANVIER

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

ENTRÉES

Oufs en meurette
Fenouil gratiné au bleu d'Auvergne

PLATS

Dos de loup de mer sauce chorizo, mousseline de petits pois
Travers de porc braisé, pressé de pommes de terre aux graines de courge
Lingot de polenta rôti, concassée de tomate

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