

*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

*Oeufs 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 <i>parmesan et pignons de pin</i>		12€	600 pts

PLATS

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

DESSERTS

Entremet aux pommes <i>et sa gelée au Calvados</i>		8€	400 pts
Coupe fécampoise <i>à la Bénédictine</i>		8€	400 pts



cuisson à la flamme



signature du chef



fait maison



local



JOA box