

*Le Comptoir vous souhaite
De joyeuses fêtes
Et vous propose sa*

*CARTE DE FIN D'ANNEE
2017/2018*



=> Noël : Réservation jusqu'au 21 décembre 2017
=> Nouvel an : réservation jusqu'au 28 décembre 2017



ENTRÉES FROIDES

Demi-Langouste froide cocktail de corail et verrine Florida de petits crustacés et noix de Pétoncle, mousseline au citron vert	22.50 €
*Trio de saumon fumé et tartarine de tomate, saumon grawlass à l'aneth et courgette condimentée, haddock et rémoulade de panais au raifort, grosses crevettes bouquet	7.50 €
*Tartare de Saint Jacques et saumon en corolle de pétales de poisson blanc vapeur sur mesclun de salade folle aux petits crustacés et segments d'orange et mandarine	7.50 €
*Opéra exotique foie gras pain d'épices, cuillère bloc de foie gras chutney aux figues, mirilton foie gras écrevisse, rémoulade de patate douce aux aïrelles en cœur de sucrose	7.50 €



ENTRÉES CHAUDES

Trio de grosses Saint Jacques snackées en croute de noisettes sur tarte fine aux légumes du soleil, coulis safrané	8.50 €
Croustade feuilletée aux céréales garnie de ris de veau braisé, queues d'écrevisses et coffre farci, cèpes sautés et petites Saint Jacques, coulis Nantua	8.50 €



POISSONS CHAUDS

Portefeuille de bar aux noix de pétoncle et tomates confites, jus iodé Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive garni de champignons, crosnes et fèves	12.00 €
Meunière de filets de sole Saint Jacques aux agrumes, sauce malthaise Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive garni de champignons, crosnes et fèves	12.00 €



VIANDES ET VOLAILLES

Grenadin de Chapon à la Lyonnaise au foie gras, morilles et croustillant de noix, jus au vin jaune, Tatin d'endive aux châtaignes, fèves et tomate confite,	12.00 €
Tournedos de filet de canette de Barbarie Rossini en chemise sur briochette à la duxelle de champignon, jus aux trompettes, fagot de haricots verts bardé	12.00 €
Suprême de volaille fermière aux girolles, foie gras et asperge verte, jus balsamique, tatin d'endive aux châtaignes, fèves et tomate confite	12.00 €



DESSERTS

*Macaron géant au cœur de bavarois exotique sur coussin à la mousseline bergamote Coulis rubis	5.80 €
*Pavlova "blanche comme neige" mousse mascarpone chocolat blanc, décor de fruits rouges et coque de macaron framboise, coulis griotte	5.80 €
*Pana cotta Soho coco en tulipe chocolat, fraise de Chine et fruits rouges, baguettes feuilletées caramélisées	5.80 €

Au magasin :

FOIE GRAS DE CANARD MAISON TRADITION :	121.00 € le kg
MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD AU WHISKY SINGLE MALT :	130.00 € le kg
SAUMON FUME MAISON & GRAWLASS MARINE A L'ANETH :	59.50 € le kg
ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL :	6.90 € la dz
MARBRE DE COQUILLES SAINT JACQUES ET ECREVISSES :	38.50 € le kg
COQUILLE SAINT JACQUES NANTAISE :	6.50 € pièce
VOL AU VENT FINANCIER :	6.50 € pièce

Mise en bouche :

Sélection de toasts fins variés,	0.90 € pièce
les trois feuilletés chauds étoiles & sapin de Noël au foie gras, saumon fumé, Saint Jacques	1.20 € pièce
Les trois coquilles froides : tartares de saumon, foie gras chutney, haddock oeuf de caille	1.20 € pièce

Mignardises :

Assortiment de réductions sucrées,	0.90 € pièce
Mini coupelles chocolat et pana cotta assorties	1.20 € pièce

- ⇒ **enlèvement des commandes au magasin (ou marché) avant 16h00**
- ⇒ *** assiette en porcelaine consignée 1.00 € (remboursée au retour de la vaisselle)**

