



le comptoir
DE L'AMARCORD

Des rendez-vous...

Nouveautés !

les apéros du jeudi, donner rendez-vous à ses amis après le travail sans forcément passer à table, partager un moment convivial au bar ou au salon, prendre le temps d'échanger avec ceux qu'on aime, le Comptoir vous propose l'apéritif de votre choix accompagné d'assiettes dégustation de foie gras, de charcuteries ou fromages à partir de 7€ l'assiette.

Dégustation de Fruits de mer midi et soir toute l'année au Comptoir : Huîtres, Bulots, Gambas, Crevettes

Pendant les Fêtes, sur commande, à emporter et déguster chez vous :

Foie gras brûlé 95 € /kg

Pressé de pigeon, foie gras et truffe 18€ la portion

Salade de homard 18€ la portion

Salade de langouste 20 € la portion

Saumon fumé classique norvégien 55€ /kg

Saumon fumé sauvage 92€ /kg

Saumon mariné maison 35€/kg

Prix à la portion :

Fricassée de poissons ou de fruits de mer 25 €

Risotto – Homard, Truffes – 25 et 26 €

Carré de veau sauce aux morilles ou truffes ou foie gras 24 € accompagné d'une garniture au choix

Millefeuille de veau au jambon cru et truffes 28 €

Suprême de Chapon farci au foie gras 28€

Parmentier de Cuisse de canard confit aux Cèpes 20€

Assiette ou Plateau de fromages

Bûche traditionnelle 3,5 à 6€ la part

Tiramisu (différents parfums possibles) 6,5€

Noël et Saint Sylvestre Le restaurant est fermé le 24 et le 25 décembre et du 1^{er} au 6 janvier 2015

Pour réserver
04 76 47 41 62