



COMPTOIR CUISINE

EN ATTENDANT

Cornet de charcuterie Louis Ospital <i>Chorizo, makila, andouille sèche</i>	8.50
Jambon de Bayonne, Ferme Abotia <i>24 mois d'affinage</i>	14.00
Foie gras en terrine	17.00
Jabugo iberico bellota <i>24 mois d'affinage</i>	20.00

PLATS BISTROT

Bœuf <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	34.00
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	19.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Gaspacho de tomates au vinaigre balsamique (entrée) <i>Tapenade et huile de truffe</i>	13.50
Risotto (plat) <i>Aux champignons et au parmesan</i>	16.00

RETOUR DU MARCHÉ

Le 3-en-1 du midi <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	21.40
---	-------

Menu à 44 € - Choisissez une entrée, un plat et un dessert

LES ENTRÉES

Œuf mollet <i>Mousseline d'artichauts à la tapenade et truffe, jambon truffe</i>	14.00
Saumon fumé <i>Rattes et crème au hareng fumé, pickles d'oignons rouges</i>	14.00
Sashimi de maigre <i>Mariné au ponzu, mousseline de carottes et cacahuètes grillées</i>	14.50
Veau <i>Comme un vitello tonnato, câpres, roquettes et parmesan</i>	14.50

LES PLATS

Épaule d'agneau confite, jus réduit au raifort à partager à 2	64.00
Pavé de cabillaud <i>Purée de céleri, fraîcheur de choux rouge & vinaigrette, jambon séché</i>	28.00
Poitrine de cochon <i>Snackée, patates douces et jus réduit à l'estragon</i>	26.00
Merlu <i>À la plancha, coulis de tomates aux olives, légumes au pistou</i>	27.00
Quasi de Veau <i>Émincé, aubergine farcie & gratinée, jus réduit au basilic et pignon</i>	28.00

LES DESSERTS ET FROMAGES

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	9.00
Chocolat <i>Tarte chocolat praliné</i>	10.00
Vacherin <i>Mangue passion</i>	10.00
Fraises <i>En tartare, granola pistache, espuma yuzu verveine</i>	11.00
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.50
Baba au rhum à partager <i>Confit de fruits exotiques, chantilly Vanille Bourbon</i>	18.00
Sélection de fromages de Delphine (rue des Remparts)	11.00

*Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter.
La liste des produits allergènes est à disposition.*

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014



COMPTOIR CUISINE