

le Comptoir & la Table

Les huîtres

Les huîtres Normandes N°3

Les 6..... 15.00 €

Les 9.....22.50 €

Les huîtres spéciales Gillardeau N°2

Les 6..... 30.00 €

Les 9.....45.00 €

Les entrées froides

| | |
|--|---------|
| Carpaccio de Saint-Jacques, râpée de truffe | 35.00 € |
| Salade de roquette, artichaut et parmesan | 12.00 € |
| Saumon fumé "écossais" et asperges vertes | 24.00 € |
| Tomate mozzarella di bufala au basilic | 14.00 € |
| Foie gras en terrine traditionnelle | 24.00 € |

Les entrées chaudes

| | |
|--|---------|
| Œufs pochés à la crème de truffe, râpée de truffe | 26.00 € |
| Poêlée de langoustines, asperges vertes et girolles | 28.00 € |
| Foie gras "poêlé" au pain d'épices | 24.00 € |
| Saint-Jacques rôties au jus de truffe et foie gras | 20.00 € |
| Poêlée de calamars et scampi | 18.00 € |
| Crostini de tomate et jambon de Parme | 14.00 € |
| Les escargots "petits gris normands" | 20.00 € |

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

le Comptoir
& la Table

Les Risottos

| | |
|---|---------|
| Risotto à la crème de truffe et homard | 38.00 € |
| Risotto à la crème de truffe et Saint-Jacques | 38.00 € |
| Risotto à la crème de truffe et râpée de truffe | 38.00 € |

Les poissons

| | |
|--|---------|
| Filet de bar "sauvage", huile d'olive, citron | 35.00 € |
| Sole "juste" rôtie préparée, huile d'olive, citron | 40 € |
| Sole à la crème de truffe et râpée de truffe | 49 € |
| Turbot gingembre ou basilic | 38.00 € |
| Turbot à la crème de truffe, râpée de truffe | 45.00 € |
| Saint-Jacques aux saveurs de pain d'épices | 35.00 € |
| Gambas et Saint-Jacques rôties au basilic | 32.00 € |
| Beau cabillaud au basilic | 28.00 € |
| Demi homard de nos côtes et linguines de truffe | 45 € |
| Homard entier poids selon arrivage (les 100g) | 14.00 € |

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les pâtes

| | |
|---|---------|
| Linguines à la crème de truffe, râpée de truffe | 38.00 € |
| Linguines à l'encre, calamars et scampi | 35.00 € |
| Tagliatelles sauce foie gras et sa tranche de foie gras | 28.00 € |

Les viandes

| | |
|---|----------------|
| Côte de veau, sauce truffe et purée de truffe | 38.00 € |
| Côte de veau au jus de thym | 28.00 € |
| Côte de veau, sauce aux girolles | 32.00 € |
| Carré d'agneau aux herbes de romarin | 30.00 € |
| Rognon de veau à la moutarde | 26.00 € |
| Ris de veau, sauce aux girolles | 36.00 € |
| Hamburger de bœuf à la truffe et foie gras poêlé | 29.50 € |
| Filet de bœuf à la florentine ou sauce au poivre | 32.00 € |
| Filet de bœuf "Rossini" | 35.00 € |
| Tartare de bœuf à l'italienne | 25.00 € |
| Entrecôte "de race normande" 400 g | 32.00 € |

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf l'agneau d'origine irlandaise.

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les fromages

| | |
|---|---------|
| Camembert et Pont-l'Evêque en duo | 9.00 € |
| Brie fourré à la truffe, râpée de truffe | 12.00 € |

Les desserts

| | |
|---|---------|
| Café gourmand | 12.00 € |
| Profiteroles | 12.00 € |
| Nougat glacé | 12.00 € |
| Crêpe Suzette au Grand Marnier | 12.00 € |
| Super Baba au Rhum | 12.00 € |
| Crème brûlée à la vanille | 12.00 € |
| Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé | 12.00 € |
| Tiramisu classique | 12.00 € |
| Panna Cotta, coulis de fruits rouges | 11.00 € |
| Fondant au chocolat | 10.00 € |
| Tulipe de fruits rouges | 14.00 € |