

le Comptoir & la Table

Les huîtres

Les huîtres Normandes «Gérard Mace» N°3

Les 6..... 15.00 €

Les 9.....22.50 €

Les 12.....30.00 €

Les huîtres Normandes «Christophe Lévêque» N°3

Les 6..... 24.00 €

Les 9.....36.00 €

Les 12.....48.00 €

Les huitres spéciales Gillardeau N°2

Les 6..... 30.00 €

Les 9.....45.00 €

Les entrées froides

Salade de homard, girolles, râpée de truffe

38.00 €

Salade rattes, langoustines, râpée de truffe

32.00 €

Carpaccio de Saint-Jacques, râpée de truffe

35.00 €

Salade de roquette, artichaut et parmesan

14.00 €

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 pôlées, sauce au foie gras et truffe

26.00 €

Poêlée de calamars et scampi

22.00 €

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.

Les Risottos

Risotto à la crème de truffe et homard	42.00 €
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 €
Filet de bar sauvage, à la crème de truffe et son râpé de truffe	49.00 €
Sole “juste” rôtie préparée, huile d’olive, citron	40.00 €
Sole à la crème de truffe et râpée de truffe	49.00 €
Turbot gingembre ou basilic	38.00 €
Turbot à la crème de truffe, râpée de truffe	48.00 €
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	45.00 €
Homard entier poids selon arrivage (les 100g)	14.00 €

Les pâtes

Linguines à la crème de truffe, râpée de truffe	38.00 €
Linguines tomates fraîches, basilic, calamars et scampi	35.00 €
Linguines tomates fraîches, basilic, gambas pôlée	37.00 €
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	38.00 €
Rognon de veau à la moutarde	26.00 €
Ris de veau, sauce aux girolles	38.00 €
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 €
Faux-filet de race normande "Maturé" (350g)	35.00 €
Tartare de bœuf à la truffe	32.00 €
Entrecôte "de race normande" 400 g	42.00 €

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	14.00 €

Les desserts

Champagne gourmand	20.00 €
Café gourmand	14.00 €
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 €

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition. Prix nets en euros, taxes et service compris.