

le Comptoir & la Table

Les Huîtres

Les huîtres Normandes "Spéciales Perles des Marais" N°3

Les 6 15.00 € Les 9 22.50 € Les 12 30.00 €

Les huîtres spéciales Gillardeau N°2

Les 6 30.00 € Les 9 45.00 € Les 12 60.00 €

Le Caviar (Caviar de France)

Notre caviar est servi avec des blinis, de la crème fraîche de Normandie et du citron

Caviar Diva 30 gr. 99 €
50 gr. 165 €

Les Entrées Froides

Carpaccio de saumon mariné, légumes croquants 25.00 €
Salade de rattes, langoustines, râpée de truffe 33.00 €
Salade de roquette, artichauts et parmesan 15.00 €
Salade de homard, girolles, râpée de truffe 39.00 €
Terrine de foie gras au naturel, confit de vin blanc 25.00 €
Pressé de queue de bœuf et foie gras poêlé, réduction de vinaigre, râpée de truffe 24.00 €

Les Entrées Chaudes

Velouté ou consommé de saison 15.00 €
Noix de Saint-Jacques en deux façons (en carpaccio aux truffes et poêlées sauce foie gras) 32.00 €
Œufs pochés, crème de truffe et râpée de truffe 27.00 €
Escalopes de foie gras poêlées, chutney de pomme, chips de pain d'épices 25.00 €
Grosses langoustines rôties, nage réduite et caviar 57.00 €
Poêlée de calamars, vinaigrette à la mangue, salade de jeunes pousses 26.00 €

Nos spécialités à la truffe.

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

Les Risottos

Risotto de Saint-Jacques à la crème de truffe	39.00 €
Risotto à la crème de truffe et râpée de truffe	39.00 €

Les Pâtes

Linguines à la crème de truffe, râpée de truffe	39.00 €
Linguines, tomates fraîches, langoustines poêlées et feuilles de Livèche	42.00 €
Wok de calamars, linguines, tomates fraîches, coriandre, graine de sésame	38.00 €

Les Poissons

Pavé de bar sauvage, crème et râpée de truffe	48.00 €
Pavé de bar sauvage, tout simplement à l'huile d'olive et citron	35.00 €
Sole à la crème de truffe et râpée de truffe	49.00 €
Sole rôtie préparée au beurre demi-sel, préparé, huile d'olive et citron	40.00 €
Noix de Saint-Jacques juste saisies à la manière d'une Grenobloise	34.00 €
Blanc de cabillaud, salade d'herbes et aromates	29.00 €
Filet de Saint-Pierre, crème et rapée de truffe	42.00 €
Filet de Saint-Pierre, poêlée au beurre maître d'hôtel	35.00 €

Les Viandes

Côte de veau, fricassée de cèpes et jus court	34.00 €
Côte de veau, sauce truffe et purée à la truffe	39.00 €
Canon d'agneau, jus noisette, tartelette de légumes	42.00 €
Caille farcie d'une farce fine à la truffe, jus réduit au foie gras, râpée de truffe	39.00 €
Rognon de veau à la moutarde	26.00 €
Pomme de ris de veau, poêlée de champignons et amandes grillées, jus court	39.00 €
Tartare de bœuf au couteau, à la truffe	33.00 €
Filet de bœuf poêlé, sauce poivre	35.00 €
Châteaubriant "Rossini"	43.00 €
Faux-filet "maturé" 350 gr	36.00 €
Fondant de veau confit basse température, purée au foie gras	29.00 €

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

Brie truffé, râpée de truffe	15.00 €
Terrine de Camembert à la truffe	15.00 €

Les Desserts

Champagne gourmand	21.00 €
Café gourmand	14.00 €
Profiteroles	12.00 €
Super Baba au Rhum	12.00 €
Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé	12.00 €
Sabayon de pommes confites au Calvados	12.00 €
Fondant au chocolat	11.00 €
Tulipe de fruits de saison	13.00 €
Trio de crème fondante (vanille, café, chocolat)	12.00 €
Poire pochée aux épices, mousse mascarpone	11.00 €

Nos spécialités à la truffe.

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