



## DINER DU 31 DECEMBRE 2018 AU COMPTOIR

### La Mise en Bouche du Chef:

Œufs brouillés de poulette à la truffe

\*\*\*\*

### Les Entrées

Pate en croûte du Comptoir au foie gras de canard, pistaches & faisan

Chutney de poire

\*\*\*\*

Carpaccio de lotte marinée aux fruits de la passion,

Caviar de hareng & Citron vert

\*\*\*\*

### Le Plat

Filet de veau fermier du Limousin rôti aux cèpes

Purée de potimarron, noisettes & jus au poivre rouge de Pondichéry

\*\*\*\*

### Le Fromage

Vacherin à la truffe noire

Ou

Faisselle avec Crème, Miel ou coulis de fruits rouges

\*\*\*\*

### Le Dessert

Bûche du Comptoir au chocolat noir grand cru Valrhona,

Marrons glacés & Vanille de Madagascar

### Tarif par convive:

Menu une entrée: 65 €

Menu deux entrées: 75 €

Menu Enfant : 35 € Menu identique avec petites portions - Deux entrées -

-Pour toute réservation, des arrhes à hauteur de 50% du montant des mets seront nécessaires -

*Nous élaborons nos Menus à base de produits frais.*

*Merci de votre compréhension si nous devons effectuer un changement quant aux produits proposés.*