Au Vieux Comptoir

POUR L'APÉRITIF ou POUR COMMENCER

3 - 7 * **Pâté Grand-Mère & Pickles 15.00 €**

4 - 7 * **Planche de Saumon – *Label Rouge Écosse* - Fumé sur place au Bois de Hêtre**
Fromage Blanc aux Herbes **25.00 €**

* **Planche de Prosciutto Di Parma 30 mois 25.00 €**

* **Planche de Mortadelle à la Truffe d'Eté Artisanale 25.00 €**

7 * **Planche de Cochonnailles, Beurre & Pickles 25.00 €**

LES ENTRÉES DU MOMENT

3 - 5 - 10 * **Œuf Mayonnaise 9.00 €**
Oignon Rouge en Pickles & Mesclun

12- 14 * **Couteaux Poêlés 16.00 €**
Tomates Cerises, Ail Frais, Piment, Cochon & vin Blanc

1 - 3 - 7 - 12 * **Pâté en Croûte « Vieux Comptoir » ® 20.00 €**
Pâte Brisée, Foie Gras, Volaille, Cochon & Canard & Volaille

1 - 7 * **Tartelette à la Ricotta, Avocat, Saumon label Rouge Mariné façon Gravlax 15.00 €**
Citron Confit, Micro herbes

1-8 ***Gaspacho Ajo Blanco 12.00 €**
Tuile de pain de maïs, condiments et amandes

7 * **Gros Escargots de Bourgogne Au Beurre Persillé en Coquille 18.00 €** Servis Par 6

* **Foie Gras de Canard Mi-Cuit Fait Maison 25.00 €**
Au Mas Amiel

NOS PLATS DU MOMENT

7 * **Notre Saucisse « Maison » au piment Vert, Cheddar & Cochon *origine France* 26.00 €**
Purée de PdT Crémeuse & Jus Réduit

1 - 12 * **Bœuf Bourguignon 28.00 €**
« Diplômé par l'Observatoire Du Patrimoine Gourmand »
Pommes de Terre vapeur, Lard, Carottes

4 - 9 * **Pêche du Jour 25.00 €**
Caponata (Aubergine, Tomate, Céleri & Olives Kalamata)

1 - 3- 7 * **Grosses Coquillettes, Jambon de Paris, Comté Affiné Truffe d'Eté (Tuber Aestivum) 28.00 €**

7 * **Onglet de Bœuf *Sélection de Notre Boucher* 35.00 €**
Condiment Chimichurri & Purée de PdT Crémeuse

7 - 10 * **Rognon de Veau Servi Entier 35.00 €**
Sauce Moutarde à l'Ancienne & Purée de PdT Crémeuse

PLAT A PARTAGER POUR 2 PERSONNES

*7** **Côte de Bœuf sélection de la boucherie Huguenin 95.00 €**
Gratin Dauphinois

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS / NOUS N'ACCEPTONS PAS LES REGLEMENTS PAR CHEQUE, NI LES BILLETS DE 500 € (sauf pour les tips !!) – CB A PARTIR DE 15 €

AVANT LES DOUCEURS

7 *** Planche de 3 Fromages Affinés** 15.00 €

LES DOUCEURS

1 - 3 - 7 - 8 *** Trop Chou !!** 12.00 €
Gros Chou Profiterole, Glace Vanille de Madagascar & Chocolat Chaud,
Pointe de Chantilly & Amandes

7 *** Riz Au Lait Entier & Vanille de Madagascar** 10.00 €
Caramel au Beurre Salé

3 - 7 *** Pavlova Aux Fruits Rouges** 12.00 €
Coulis & Sorbet Fruits Rouges, Amandes

1 -3- 7 - 8 *** Paris Brest** 12.00 €
Crème Mousseline au Praliné de la Maison Mazet à Montargis & Noisettes Caramélisées

1 - 3 - 7 - 12 *** Baba Ivre de Rhum,**
Ron du Venezuela Diplomatico - 8 ans d'âge 12.00 €
Chantilly à la Vanille Bourbon

1 - 3 - 7 - 8 - 12 *** Café (ou Déca) Gourmand** 12.00 €
3 Petits Desserts & un Shot d'Alcool

12 ***Pruneaux à l'Armagnac « avec noyaux »** 10.00 €

Café Illy 3.50 € - Décaféiné Illy 3.50 €

Tisanes Dammann 5.50 € - Camomille, Tisane du Berger, Verveine Menthe, Tilleul, Nuit à Versailles

Thés Dammann 5.50 € - Rooibos, Darjeeling, Ceylan O.P., Earl Grey, Thé vert à la Menthe

« Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients »

1 : Céréales – 2 : Crustacés – 3 : Œufs – 4 : Poissons – 5 : Arachides – 6 : Soja – 7 : Lait 8 : Noix – 9 : Céleri – 10 : Moutarde – 11 : Sésame – 12 : Sulfites – 13 : Lupin – 14 : Mollusques

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS / NOUS N'ACCEPTONS PAS LES REGLEMENTS PAR CHEQUE, NI LES BILLETS DE 500 € (sauf pour les tips !!) – CB A PARTIR DE 15 €