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 25,00 €**
Fromage Blanc aux Herbes

* **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 ** **Œufs Mayonnaise 9,00 €**
Oignons 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 aux Champignons cuits et crus 15,00 €**
Noisettes torréfiées

*1-7- 8-12 ** **Velouté de potiron au Savagnin 12,00 €**
Crème de Mont d'or

*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 ** **Pêche du Jour 25,00 €**
Pôtée de légumes de saison

*1 - 3- 7 ** **Grosses Coquillettes, Jambon de Paris, Comté Affiné, Truffe de Bourgogne 28,00 €**

*7 ** **Onglet de Boeuf Sélection de Notre Boucher 35,00 €**
A la Normande & Purée de PdT Crémeuse

*7 - 10 ** **Rognon de Veau Servi Entier 35,00 €**
Sauce Moutarde à l'Ancienne & Purée de PdT Crémeuse

LA BELLE PIECE DU CHEF A PARTAGER

La suggestion du moment à découvrir sur nos ardoises

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 & Vanille de Madagascar** 10,00 €
Caramel au Beurre Salé

3 - 7 - 8 * **Notre Mont Blanc** 12,00 €
Meringue, Glace Marron, Crème de Marron, chantilly et cassis

1 - 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,** 12,00 €
Ron Diplomatico Muntuano du Venezuela
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 »** 12,00 €

. . .

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 €