

## **LES GRIGNOTAGES A PARTAGER**

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	16.00 €
OS A MOELLE ET SES TAOSTS	9.00 €
LA TERRINE DES COPAINS Cèpes – noisette – châtaigne.	10.00 €
SARDINES DE LA MAISON PETROSSIAN ET SES TAOSTS	12.00 €
FILET D'ANCHOIS A L'HUILE D'OLIVE ET SES TAOSTS	10.00 €

## **LE BAR A HUITRES**

SELECTION D'HUITRES KRISTAL N° 2	LES 6 : 18.00 €
	LES 9 : 25.00 €

## **LES ENTREES**

LE FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » Chutney abricot – romarin / caramel de cidre.	20.00€
L'OEUF DE POULE FERMIER « BIGAUTIERE » / Émulsion parmesan / râpé de truffe fraîche.	13.00€
LE PÂTE EN CROUTE DE GIBIER A PLUMES/ Foie gras / trompettes / confits d'oignons au vinaigre de cidre.	13.00€
LA SOUPE DE POISSONS DE ROCHES / Écume au Gruyère de Carrouges / croûtons aillés.	10.00€
CEVICHES DE DAURADE « CÔTIER » /Avocat à l'huile d'Argan / Agrumes / Crème Citronnée	15.00€
LES PETITS ENCORNETS SAUTES « COMPTOIR DE MARIA » / Huile d'olive, piment d'Espelette/ péquillios	14.00€
L'OS A MOELLE TOUT SIMPLEMENT RÔTI/ Fleur de sel / toasts	9.00€
LES COUTEAUX EN PERSILLADE	15.00 €
LES 6 ESCARGOTS GROS GRIS EN PERSILLADE	10.00 €

## **LE MENU ENFANT 12.00€**

Le hamburger du Comptoir Frites OU  
Pâtes au choix  
Glaces

**PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS**

## **LES RISOTTOS - LES PÂTES**

**LE RISOTTO DE COQUILLETES « SOUVENIR D'ENFANCE »** jambon blanc / Truffe **19.00€**

**LE RISOTTO « CARNAROLI » CREMEUX / NOIX DE SAINT JACQUES**, justes snackées

infusion anis sauvage **21.00€**

**LES LINGUINES AUX GAMBAS** / ail et piment, bisque légère des têtes. **20.00€**

**LASAGNES DE « MEME GRASSETTA »** / mozzarella di buffla / Bolognese de bœuf au Basilic. **18.00€**

## **LES PLATS DE MARIA... 21.00€**

**LE BURGER « LUX » BŒUF** / confit d'oignons / cheddar / Ventrèche Crispy /frites (**Foie gras poêlé SUPP 5.00€**)

**LE FAUX FILET DE BOEUF « NORMAND »** / frotté au poivre sauvage /

une sauce de camembert au lait cru /frites / jeunes pousses.

**LE DOS DE CABILLAUD BIEN EPAIS A L'ANIS SAUVAGE** « Condiment riviera » Aubergine confite / infusion curcuma.

**LE COCHON DE LAIT LONGUEMENT CONFIT PARFUM DE ROMARIN** / Mousseline de pommes de terre /  
Jus réduit à la Truffe.

**LE POULPE GRILLE** / yaourt – piment d'Espelette – sauce vierge.

**NOTRE « TRADITIONNEL » BLANQUETTE DE VEAU** à la crème fermière

## **LES DESSERTS 9.00€**

**NOTRE BABA AU RHUM** / Mangue / Coco / Passion / Chantilly

**LA TARTE CITRON MERINGUEE**/ nouvelle version...

**LA TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU** / Noisettes torréfiées / Glace Vanille

**LA CREME BRULEE** vanille, une pointe de Calvados « Pays d'Auge »

**LE MONT BLANC** Myrtille / Marron / Mousse légère mascarpone

**LE CHOUX AU PRALIN** / Glace vanille / sauce chocolat chaud

**LE CAFE GOURMAND** selon nous...

**GLACE & SORBET ARTISANLES** selon l'assortiment de Maria

2 boules 3.50€

3 boules 5.00€