



LE COMPTOIR

Menu Noël

76 € TTC par personne

Une coupe de Crémant de Loire de la Maison Bouchard (12 cl)

Un amuse-bouche, une entrée au choix, un plat au choix, fromage, un dessert au choix, café et mignardises.

Eaux minérales plates et gazeuses, une bouteille de vin (75 cl) pour deux personnes.

AMUSE-BOUCHE

Arancini doré, cœur de tomates séchées

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché, chutney d'oignons et figues (Maison Lafitte)

6 huîtres Marennes-Oléron (6 fines de claire n°3)

PLATS

Filet de bar, beurre blanc aux coraux d'oursin, déclinaison de carottes rôties

Suprême de chapon fermier, jus à la truffe d'été, mousseline de panais

Risotto à la tartufata, copeaux de pecorino

FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe noire

DESSERTS

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat

Sabayon aux agrumes et Champagne Henri Abelé

SÉLECTION DE VINS

Vin blanc : Saint-Bris, Domaine Verret 2023

Vin rouge : Belleruche, Côte du Rhone Aoc, Domaine Chapoutier