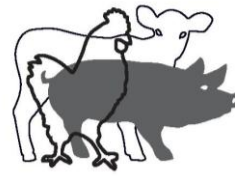


Le Comptoir

Canaille



**Entrée, plat, dessert : 39,00 €**

**Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €**

## Les entrées

---

Far breton au comté, épinards et pignons de pin, crémeux d'oignons blancs	11,00 €
<i>Far breton with Comté cheese, spinach and pine nuts, creamy white onions</i>	
Ballotine d'aile de raie et saumon mariné, crème de poireaux et ail des ours	11,00 €
<i>Skate wing ballotine with marinated salmon, leek and wild garlic cream</i>	
Terrine du chef et pickles maison	11,00 €
<i>Terrine du chef et pickles maison</i>	

## Les plats

---

La pêche du jour	24,00 €
<i>Fish of the day</i>	
Filet mignon de cochon en croûte d'amandes et herbes fraîches, légumes marinés	24,00 €
<i>Pork tenderloin in an almond and fresh herb crust, marinated vegetables</i>	
Rumsteck de bœuf, poêlée de champignons de paris, pommes grenailles	24,00 €
<i>Beef rump steak, pan-fried button mushrooms, baby potatoes</i>	

## Les desserts

---

Le fromage du moment	10,00 €
<i>Season's cheese</i>	
Cheesecake à la fève de tonka, crumble, siphon yuzu, sorbet cassis	10,00 €
<i>Tonka bean cheesecake with crumble, yuzu foam, blackcurrant sorbet</i>	
Cigare au cacao, ganache framboise et chocolat Valrhona, glace vanille	10,00 €
<i>Cigare au cacao, ganache framboise et chocolat Valrhona, glace vanille</i>	
Sablé aux amandes, pomme confite au sucre de canne, glace au Grand Marnier	10,00 €
<i>Almond shortbread, candied apple with cane sugar, Grand Marnier ice cream</i>	
Café gourmand ( <i>hors formule</i> )	9,00 €



01 40 36 00 12

Salle climatisée

