

Le Comptoir

Canaille



Entrée, plat, dessert : 39,00 €

Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €

Les entrées

Millefeuille de panais au tandoori, vinaigrette à la poire, crémeux aux noix <i>Tandoori-Spiced Parsnip Millefeuille, Pear Vinaigrette, Creamy Walnut Purée</i>	11,00 €
Filet de maquereau snacké à la flamme, purée de chou-fleur à l'huile de noix, tuiles de sarrasin <i>Flame-seared mackerel fillet, cauliflower purée with walnut oil, buckwheat crisps</i>	11,00 €
Terrine du chef et pickles maison <i>Chef's pâté, house-made pickles</i>	11,00 €

Les plats

La pêche du jour <i>Fish of the day</i>	24,00 €
Épaule de chevreuil braisée à la citronnelle, mousseline de châtaignes, embeurrée de chou pointu <i>Venison shoulder braised with lemongrass, chestnut mousseline, buttered pointed cabbage</i>	24,00 €
Rumsteck de bœuf, gâteau de pommes de terre au parmesan caramélisé, champignons de Paris <i>Beef rump steak, potato and caramelised Parmesan gâteau, button mushrooms</i>	24,00 €

Les desserts

Le fromage du moment <i>Season's cheese</i>	10,00 €
Parfait glacé au chocolat Valrhona, glace au cognac, tuiles au cacao <i>Valrhona chocolate frozen parfait, cognac ice cream, cocoa Tuile Biscuits</i>	10,00 €
Bavarois au lait de coco, compotée de raisins, crumble à la cannelle <i>Coconut milk bavarois, grape compote, cinnamon crumble</i>	10,00 €
Crème brûlée à la courge Kabocha, pulpe de yuzu, figue fraîche et glace à la pistache <i>Kabocha squash Crème brûlée, yuzu pulp, fresh fig and pistachio ice cream</i>	10,00 €

Café gourmand (*hors formule*)

9,00 €



01 40 36 00 12

Salle climatisée

