

## FROMAGES

<b>Demi Saint Marcellin</b> « Maison Cellierier »	6€
<b>Fromage blanc</b> (crème, coulis de fruits rouges ou miel)	6€
<b>Assiette de chèvre frais et sec</b> « La Ferme du Puy »	10€
<b>Sélection de fromages</b> fermiers	10€
<b>Planche fromages secs à partager</b>	22€

## DESSERTS

<b>Tarte aux poires de nos régions</b> , sorbet poire, crème bourdaloue, 10€ coulis de caramel au beurre salé	
<b>Mousse au chocolat noir</b> grand cru Valrhona	10€
<b>Mont Blanc du Comptoir</b> , poire pochée, crème de marrons Glace vanille, chocolat chaud, meringue	10€
<b>Tartare</b> ananas, mangue, fruit de la passion, sirop hibiscus, Sorbet cactus, tuile carambar	10€
<b>Gaufre du Comptoir</b> , chocolat chaud, chantilly gourmande	10€
<b>Eclair</b> au chocolat grand cru Valrhona, crémeux pistache, tuile Grué de cacao	10€
<b>Café très gourmand</b>	12€
<b>Champagne ou Mandarine très gourmand</b>	18€

## FROMAGES

<b>Demi Saint Marcellin</b> « Maison Cellierier »	6€
<b>Fromage blanc</b> (crème, coulis de fruits rouges ou miel)	6€
<b>Assiette de chèvre frais et sec</b> « La Ferme du Puy »	10€
<b>Sélection de fromages</b> fermiers	10€
<b>Planche fromages secs à partager</b>	22€

## DESSERTS

<b>Tarte aux poires de nos régions</b> , sorbet poire, crème bourdaloue, 10€ coulis de caramel au beurre salé	
<b>Mousse au chocolat noir</b> grand cru Valrhona	10€
<b>Mont Blanc du Comptoir</b> , poire pochée, crème de marrons Glace vanille, chocolat chaud, meringue	10€
<b>Tartare</b> ananas, mangue, fruit de la passion, sirop hibiscus, Sorbet cactus, tuile carambar	10€
<b>Gaufre du Comptoir</b> , chocolat chaud, chantilly gourmande	10€
<b>Eclair</b> au chocolat grand cru Valrhona, crémeux pistache, tuile Grué de cacao	10€
<b>Café très gourmand</b>	12€
<b>Champagne ou Mandarine très gourmand</b>	18€