



**Un Amuse bouche du Chef servi à l'Apéritif: 'Selon l'humeur du Chef'**

\*\*\*\*

Oeufs brouillés aux langoustines, jus corsé

*Ou*

Terrine du Comptoir retour de chasse au foie-gras, chutney de figues

\*\*\*\*

Pavé de turbot, jus au poivre de Sarawak, moëlle, risotto et choux vert

*Ou*

Pluma de Pata Negra, chorizo Ibérique, écrasé de pommes de terre, jus de sangria

\*\*\*\*

**FROMAGE EN OPTION A LA DEMANDE (SUPPLEMENT AU TARIF DE 5€)**

*Demi Saint Marcellin de la Maison Cellier & mesclun*

*Ou*

*Faisselle accompagnée de coulis de fruits rouges, de crème ou de miel*

\*\*\*\*

Tarte fine aux poires, crème d'amande

*Ou*

Gros cannelés, crème chantilly à la praline rose

*Ou*

Coulant au chocolat Grand Cru Valrhona

\*\*\*\*

*Un gâteau pourra être proposé pour un minimum de 8 convives :*

*Gâteau Paires/Chocolat Ou Royal aux Chocolats grands crus Valrhona & Praliné*

**MENU ENFANT - 12€-**

Poisson du jour grillé à la plancha Ou Steak haché de viande Black Angus, Purée à l'huile d'olive  
Fondant au chocolat Valrhona & glace Barbapapa