



COMPTOIR **CUISINE**

---

LA CARTE

---

## EN ATTENDANT

<b>Cornet de charcuterie Louis Ospital</b> <i>Chorizo, makila, andouille sèche</i>	8.50
<b>Jambon de Bayonne, Ferme Abotia</b> <i>24 mois d'affinage</i>	14.00
<b>Foie gras en terrine</b>	15.80
<b>Jabugo iberico bellota</b> <i>24 mois d'affinage</i>	18.00

## LES ENTRÉES

<b>Foie gras</b> <i>en bouillon de volaille et légumes pot au feu</i>	15.50
<b>Langoustine et caviar Sturia</b> <i>en tartare, vinaigrette de piquillos et mousse de chou-fleur</i>	24.00
<b>Lapin confit</b> <i>en croustillant, jus réduit aux herbes fraîches</i>	13.50
<b>Maigre</b> <i>en sashimi, condiment lait de coco agrumes, avocat et poivre timut</i>	13.00
<b>Œuf</b> <i>Basse température, syphon de lentilles, grenier médocain et échalotes au jerez</i>	12.50

## PLATS BISTROT

<b>Bœuf</b> <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	29.50
<b>Classique tartare de bœuf</b> <i>Frites et mesclun</i>	18.50

## PLATS VÉGÉTARIENS

<b>Potimarron (entrée)</b> <i>Velouté, éclat et crumble de châtaignes</i>	13.00
<b>Gnocchis (plat)</b> <i>Citron, copeaux de parmesan et noisettes</i>	15.50

## RETOUR DU MARCHÉ

<b>Le 3-en-1 du midi</b> <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	20.40
---	-------

## LES PLATS

<b>Côte de cochon fermier à partager</b>	48.00
<b>Merlu</b> <i>en pavé, risotto de carottes et confit de citron</i>	24.00
<b>Cabillaud</b> <i>Mousseline de chou rouge et condiment au magret fumé</i>	26.00
<b>Côte de veau</b> <i>à la plancha, butternut rôti, mousse de tarbais et crème de morilles</i>	27.00
<b>Bœuf</b> <i>Paleron confit et laqué, écrasé de patate douce et chou pak choi</i>	26.00
<b>Saint-Jacques</b> <i>comme une blanquette aux légumes de saison</i>	28.00

## LES FROMAGES

<b>Sélection de fromages de Jean d'Alos</b>	11.00
---	-------

## LES DESSERTS

<b>Riz au lait</b> <i>de la maison</i>	8.00
<b>Coco, combava et sésames</b> <i>Crèmeux de combava, croquant coco, tuile sésame</i>	10.00
<b>Miel et fruits secs</b> <i>en délicieux glacé</i>	9.50
<b>Orange chocolat au lait</b> <i>Finger chocolat au lait, noix de pécan caramélisées</i>	10.00
<b>Sorbet fabrication artisanale</b> <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.00
<b>Baba au rhum à partager</b> <i>Confit d'agrumes, chantilly</i>	16.80

*Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter.  
La liste des produits allergènes est à disposition.*

**PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS**

*Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014*