

LE COMPTOIR DES SAVEURS

5, rue Sainte Claire

63000 CLERMONT FERRAND

Tel : 04-73-37-10-31



MENUS ET CARTE A EMPORTER

NOËL ET NOUVEL AN (à récupérer le 24/12 et le 31/12)

MENU SPECIAL FÊTES A EMPORTER 45 € par personne :

Mises en bouche apéritives :

Huitre chaude au confit d'oignons et lard

Verre garni d'une vinaigrette de boulgours et cranberries, volaille au foie gras

Verre garni de cabillaud au curry, confit de légumes

~~~

*Terrine de foie gras de canard maison et confit d'oignons aigre doux*

*Ou*

*Saint-Jacques rôties à la fleur de sel, mousseline de potimarron (3 pièces)*

~~~

*Dorade Royale et gambas au saté **

Ou

*Pavé de biche aux figues moelleuses et châtaignes, jus pain d'épices **

Ou

*Suprême de Chapon au vin jaune et truffes de saison ****

~~~

*Vacherin Mont d'Or aux truffes de saison en feuille de brick \*\**

~~~

Bûche de Noël pâtissière

Ou

Tiramisu de fruits exotiques

Ou

Le Délice d'Hiver

** garniture à choisir au verso*

*** Truffes selon arrivage : mélando, brumale ou auvergne*

*Pour une meilleure organisation ainsi que pour nos approvisionnements, nous rappelons à notre aimable clientèle qu'il est souhaitable de passer vos commandes **une semaine à l'avance minimum.***

Aucune commande ne sera prise par mail. Nous vous remercions de votre compréhension.

CHOIX A LA CARTE

APERITIFS :

- Punch de Noël maison (sur une base d'Hibiscus ...) 9€ les 75cl
- verre garni d'une vinaigrette de boulgours et cranberries, volaille au foie gras 1,80€ l'unité
- verre garni de cabillaud au curry et confit de légumes 1,80€ l'unité
- Huitres chaudes au confit d'oignons et lard 1,80 € l'unité
- Crème de hareng fumé radis et perle de yuzu 1,80€ l'unité

ENTREES :

- Terrine de Foie gras de canard maison et confit d'oignons aigre doux 9€ la portion
- Saint-Jacques rôties à la fleur de sel et mousseline de potimarron 3€ pièce
- Saumon fumé par nos soins (label rouge) et crème à la ciboulette 9€ la portion
- Verrine de homard aux légumes d'hiver, oranges et crème au citron 11€ la portion

PLATS :

- Demi-homard au sabayon de champagne 19€ la portion
- Dorade royale et gambas au saté 17€ la portion
- Pavé de bar en croûte d'herbes 19€ la portion
- Pavé de biche aux figues moelleuses, châtaignes et jus pain d'épices 19€ la portion
- Ris de veau au Porto et truffes de saison** 19€ la portion
- Suprême de chapon au vin jaune et truffes de saison** 18€ la portion
- Magret de canard aux épices et oranges confites 17€ la portion
- Chausson de veau au foie gras et Morteau 19€ la portion
- Pastilla de pigeon en 3 façons 19€ la portion

GARNITURES :

- risotto de coquillages 3,50€ la portion
- Confit de légumes à l'huile d'olive 3,50€ la portion
- Ecrasé de pommes de terre à la crème et au poivre 3,50€ la portion
- Polenta crémeuse au parmesan 3,50€ la portion
- confit de choux rouge 3,50€ la portion

FROMAGE :

- Vacherin Mont d'Or à la truffe de saison** en feuille de brick 8,50€ la portion

DESSERT :

- La bûche de Noël (pâtissière) parfum framboise ou chocolat 4€ la portion
- Tarte au chocolat et nougatine 4€ la portion
- Charlotte de Noël (décliné autour du marron et du fruit) 4€ la portion
- Tiramisu de fruits exotiques 4€ la portion
- Le Délice d'Hiver (griottines, ganache chocolat noire et mousse au chocolat blanc) 4€ la portion

** Truffes selon arrivage : mélando, brumale ou auvergne

Pour une meilleure organisation ainsi que pour nos approvisionnements, nous rappelons à notre aimable clientèle qu'il

est souhaitable de passer vos commandes **une semaine à l'avance minimum.**
Aucune commande ne sera prise par mail. Nous vous remercions de votre compréhension.