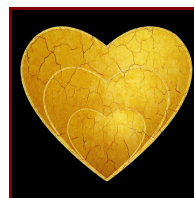


LE COMPTOIR DES SAVEURS
5, rue Sainte Claire
63000 CLERMONT FERRAND
Tel : 04-73-37-10-31



MENU « SAINT VALENTIN »
(Egalement disponible en suggestion le 15 février)

75€ / personne

- ♥ Amuses bouches
 - Macaron truffe « melano »
 - Pana cota petit pois, menthe et lard fumé
 - Velouté de butternut et sablé au cantal

- ♥ Saint Jacques de nos côtes en deux versions, condiments et agrumes, pickles

- ♥ Variation du Topinambour /café et truffes melanosporum

- ♥ Pigeon en deux cuissons et carottes en texture

- ♥ Assortiments de Fromages de nos régions

- ♥ Déclinaison autour de la Papaye, mangue et vanille

- ♥ Ganache au chocolat noir, mousse au chocolat blanc et crème de marron

- ♥ Mignardises

Menu également disponible en « Accord mets/vins »

Accord 1 :(3 verres de vins et 1 coupe de champagne et 12cl) 20€/ personne

Accord 2 :(1 coupe de champagne et 2 verres de vins et 12cl) 17€/ Personne

***Aucune réservation par mail ne sera prise en compte**

MENU DE LA SAINT VALENTIN A EMPORTER

81€ / pour 2 personnes

- ♥ Amuses bouches en 4 bouchées :
 - Macaron à la truffe melanosporum
 - Tarte fine de Haddock fumé
 - Pana cota petit pois menthe et lard
 - Tourteaux granny smith /agrumes
- ♥ Saint Jacques de nos côtes, purée de carottes
- ♥ Pigeon en pastilla, polenta truffée et son jus réduit
- ♥ Vacherin Mont d'Or à la truffe « mélanosporum » en feuille de brick
- ♥ Charlotte déclinée autour du marron et de la mandarine

Menu également disponible en « Accord mets/vins »

Blanc : 2015 AOP Riesling vieilles vignes (Geyer) 75cl 15€ ttc

Rouge : 2017 AOP Corbières Bio « Campana » (Beauregard Mirouze) 75cl 15€ ttc

*** Aucune réservation par mail ne sera prise en compte**