

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 Noel 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.