

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 46 € par personne :

Mises en bouche apéritives :

Huitre chaude au confit d'oignons et lard
Verre garni de boulgours et cranberries, volaille au foie gras
Tourteau/granny smith, perles de Kalamansi

~~~

**ENTREES :**

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)

~~~

PLATS :

Dorade Royale et gambas au saté *
Ou
Suprême de Chapon au vin jaune et truffes de saison***

~~~

**FROMAGE :**

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

~~~

DESSERT :

Dessert au choix*

* garniture et dessert 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
-Tourteau/granny smith, perles de Kalamansi	2,80€ l'unité
- Houmous de courges/chorizo/oranges/amandes et ses feuilletés	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
- Pressé de queue de bœuf et foie gras	6€ la portion

PLATS :

- Demi-homard au sabayon de champagne	19.50€ 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**	19.50€ 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	4,50€ 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
- Purée de patate douce	3,00€ 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 Praliné ou Grand-Marnier	4€ la portion
- Verrine façon Pina Colada	4€ la portion
- Tiramisu de fruits exotiques	4€ la portion
- Le Délice d'Hiver (poires pochées au thé de Noel, 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.