

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 50 € par personne :

Mises en bouche apéritives :

Potimarron et canard façon thaï

Choux fleurs/oranges/haddock fumé

Huitre chaude aux chutneys d'oignons et lard

~~~

#### ENTREES :

Terrine de foie gras de canard maison et chutney d'oignons

Ou

Tartelette d'Aile de raie façon Grenobloise

~~~

PLATS :

Lotte à l'Armoricaine *

Ou

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 ...)	9.50€ les 75cl
- choux fleurs/oranges/haddock fumé	1,80€ l'unité
- Potimarron et canard façon thaï	1,80€ l'unité
- Huitres chaudes aux chutneys d'oignons et lard	2,50 € l'unité
-Tourteau/granny smith, perles de Kalamansi	4,00€ l'unité
- Houmous de courges/chorizo/oranges/amandes et ses feuilletés	1.80€ l'unité

ENTREES :

- Terrine de Foie gras de canard maison et chutney d'oignons	11€ la portion
- Saint-Jacques rôties à la fleur de sel et topinambours/noix	7€ la portion
- Saumon fumé par nos soins et crémeux à la ciboulette/citron	10€ la portion
- Tartelette d'Aile de raie à la Grenobloise	11€ la portion
- Pressé de queue de bœuf confite et foie gras, pickles	8€ la portion

PLATS :

- Demi-homard au sabayon de champagne	20€ la portion
- Lotte à l'Armoricaine	20€ la portion
- Pavé de bar en croûte d'herbes	20€ la portion
- Pavé de biche aux figues moelleuses, châtaignes et jus pain d'épices	20€ la portion
- Ris de veau au Porto et truffes de saison **	22€ la portion
- Chapon au vin jaune et truffes de saison **	19€ la portion
- Magret de canard aux épices et oranges confites	18€ la portion
- Agneau cuisson 7h, jus herbacées	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	9€ la portion
---	---------------

DESSERT :

- La bûche de Noël (pâtissière) parfum framboise	4.5€ la portion
- Gourmandise praliné/citron	4.5€ la portion
- Tiramisu de fruits exotiques	4.5€ la portion
- Le Délice d'Hiver (poires pochées au thé, ganache chocolat noire et mousse chocolat blanc)	4.5€ la portion
- Douceur autour du cassis et du marron	4.5€ 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.

