

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



MENUS ET CARTE À EMPORTER 2025

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

MENU SPECIAL FÊTES À EMPORTER 53 € par personne :

Mises en bouche apéritives :

Petit pois/menthe/lard
Choux fleurs/oranges/haddock fumé
Champignon/parmesan/huile de truffe

~~~

#### ENTRÉES :

Terrine de foie gras de canard maison et chutney d'oignons  
Ou  
Verrine de légumes de saison, tourteau/pomme granny/crème yuzu

~~~

PLATS :

Daurade royale et gambas au satay *
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 ...)	9.90€ les 75cl
- Assortiments d'apéritif (5 pièces) de la liste	9,50€
- choux fleurs/oranges/haddock fumé	2,00€ l'unité
- Petit pois/menthe/lard	2,00€ l'unité
- Huitres chaudes aux chutneys d'oignons et Morteau	2,50 € l'unité
-Champignon/parmesan/huile de truffe	2,00€ l'unité
- Houmous de courges/chorizo/oranges/amandes et ses feuilletés	2,00€ l'unité

ENTREES :

- Terrine de Foie gras de canard maison et chutney d'oignons	12€ la portion
- Saint-Jacques rôties à la fleur de sel et courge potimarron	10€ la portion
- Saumon fumé par nos soins et crémeux à la ciboulette/citron	9€ la portion
- Verrine de légumes de saison, tourteau/pomme granny/crème yuzu	11€ la portion

PLATS :

- Demi-homard au sabayon de champagne	22€ la portion
- Daurade royale et gambas au satay, sauce piquillo's	19€ la portion
- Pavé de bar en croûte d'herbes, jus d'orange à l'huile d'olive	21€ 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**	23€ la portion
- Chapon au vin jaune et truffes de saison**	20€ la portion
- Magret de canard aux épices et oranges confites, jus foie gras	18€ la portion

GARNITURES :

- risotto de coquillages	4,90€ la portion
- Confit de légumes à l'huile d'olive	3,90€ la portion
- Ecrasé de pommes de terre à la crème et au poivre	3,90€ la portion
- Purée de patate douce	3,50€ la portion

FROMAGE :

- Vacherin Mont d'Or à la truffe de saison** en feuille de brick	9,00€ la portion
--	------------------

DESSERTS:

- La bûche de Noël (pâtissière) parfum chocolat	4.90€ la portion
- Pomme aux épices de Noël, caramel salé et crème « Petit Beurre »	4.50€ la portion
- Douceur autour des fruits exotiques	4.50€ la portion
- Le Délice d'Hiver (poires pochées au thé, ganache chocolat noire et mousse chocolat blanc)	4.50€ la portion
- Gourmandise vanille Bourbon/crème de marron/griottes	4.50€ la portion

** Truffes selon arrivage : mélangé, 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.