

**LE COMPTOIR DES SAVEURS**

**5, rue Sainte Claire**

**63000 CLERMONT FERRAND**

**Tel : 04-73-37-10-31**



## **MENU « SAINT VALENTIN »**

**80€ / personne**

### **♥ Amuses bouches**

- Magret de canard façon Thaï
- Choux fleurs/orange/haddock fumé
- Velouté de butternut et sablé au cantal

### **♥ Saint Jacques de nos côtes, variation de courges et graines torréfiées**

### **♥ Texture autour du Topinambour/Truffe/Noisette**

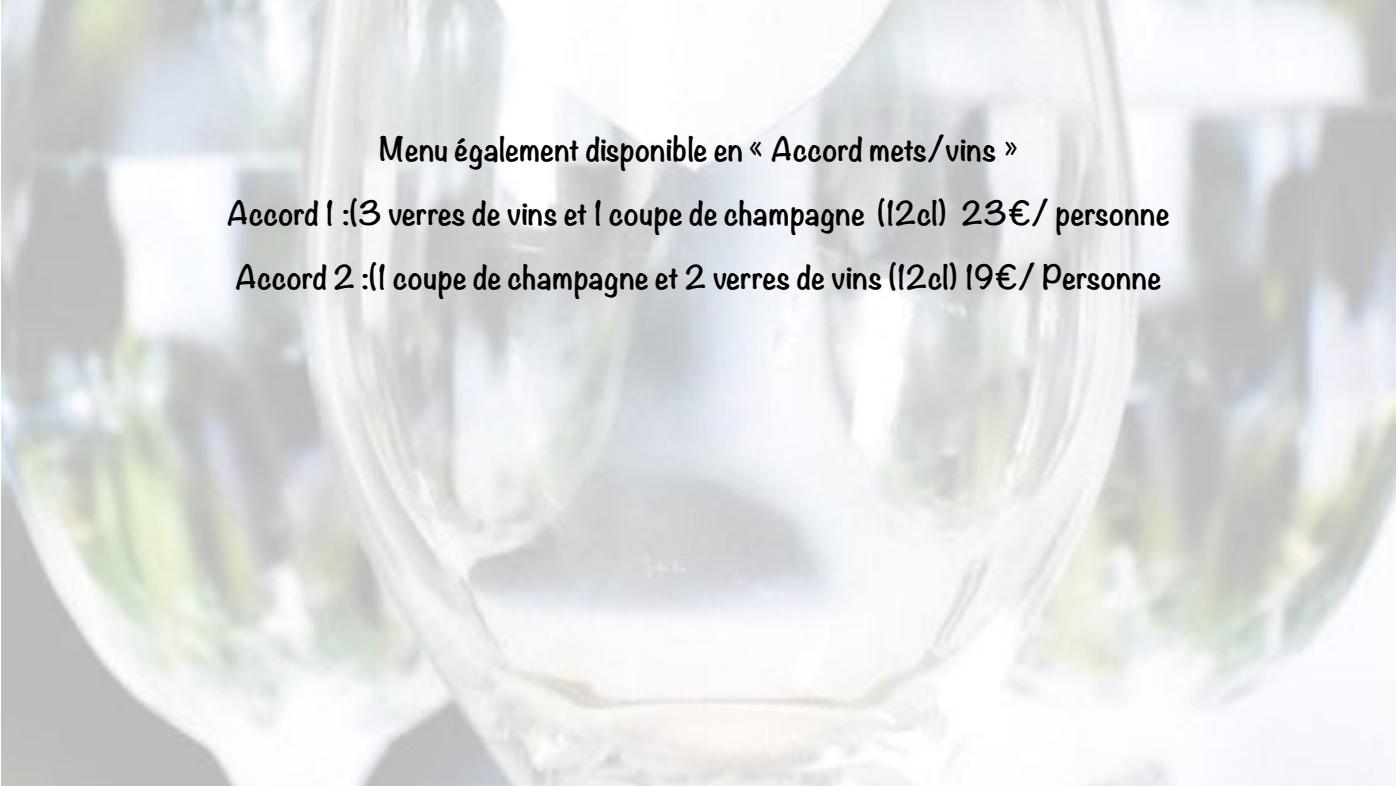
### **♥ Filet de veau, déclinaison de légumes racines et truffe**

### **♥ Assortiments de Fromages de nos régions**

### **♥ Douceur de Papaye, mangue et vanille**

### **♥ Ganache au chocolat noir, mousse au chocolat blanc et poire pochée au thé**

### **♥ Mignardises**



Menu également disponible en « Accord mets/vins »

Accord 1 : (3 verres de vins et 1 coupe de champagne (12cl) 23€/ personne

Accord 2 : (1 coupe de champagne et 2 verres de vins (12cl) 19€/ Personne

**LE COMPTOIR DES SAVEURS**

**5, rue Sainte Claire**

**63000 CLERMONT FERRAND**

**Tel : 04-73-37-10-31**



## **MENU « SAINT VALENTIN » (A EMPORTER)**

**49€ / personne**

### **♥ Assortiments apéritifs :**

**1 bouteille de Tokaj Furmint (0.50cl) offerte pour 2 menus achetés**

- Gambas au satay
- Choux fleurs/orange/haddock fumé
- Petit pois/menthe/lard
- Houmous de pois chiche, feuilletés

~~~

### **♥ Entrée :**

**Coquille Saint-Jacques, courges et sauce beurre blanc**

~~~

### **♥ Plat :**

**Quasi de veau en basse température, chutney d'oignons rouge, jus à la truffe et écrasé de pomme de terre à la crème**

~~~

### **♥ Dessert :**

**Charlotte chocolat blanc/framboise, coulis de framboise**