



Desserts

Assiette de fromages/ *cheese plate*.....8€

Salade de fruits de saison, sorbet citron et tuile carambar/ *Fruits salad, lemon sherbet*
.....8€

Crème moelleuse au chocolat et fèves de Tonka, tuile et zeste confit d'orange/ *Soft chocolate cream with tile and zeste confit of orange*
.....7€

Mi-cuit chocolat Guayaquil, crème vanille bourbon glacée/ *Soft Guayaquil chocolate cake, vanilla Ice Cream*..... 8€

Café ou Thé Gourmand, sélection de desserts du moment.....8€
Coffee or Tea Gourmand





Entrées/ Starters.....

Cœur de poireau fondant ravigote / <i>Heart of leek melting ravigote</i>	10 €
Foie gras en deux façons (<i>foie gras pochée au vin d'épices et foie gras poêlé pickels de raisins rouges.</i> / <i>Foie gras in two ways, panfried and poached</i>).....	15 €
Œufs parfait, cèpes en deux façons, espuma au lard / <i>Perfect egg, boletus in two ways, bacon espuma</i>	14 €
Caille Rôtie, croquant moelleux de panais et jus corsé en émulsion / Roasted Quail, parsnip crisp and emulsion juice	13 €
Os à moelle, beurre maître d'hôtel et chapelure d'herbes, mesclun de salade / Marrowbone, maître d'hôtel butter, breadcrumbs, salad	9 €

***Le Comptoir vous propose une Formule du Midi du lundi au vendredi à 19€
/ Our restaurant is offering a daily lunch menu from Monday to Friday 19€***

Le Comptoir est fermé le samedi midi, le dimanche et le lundi soir / Our restaurant is closed the Saturday for the lunch, the Sunday and Monday for the dinner.



Plats/Main courses

Encornets de Patagonie juste saisis, citron confit, compoté d'haricots Tarbais/
Patagonia squid, preserved lemon, compote Tarbais beans..... 15 €

Queue de lotte lardée (poitrine de cochon noir), risotto à l'encre de seiche /
Tail of larded monkfish, risotto with cuttlefish ink 23 €

Magret de canard entier (IGP du Périgord), mousseline de pomme de terre, jus à la
truffe /*Duck breast, potatoes mousseline, truffe sauce*..... 22 €

Entrecôte Simmental, pommes de terre grenaille cuite au foin /
Steak Simmental, potatoes shot cooked with hay..... 24 €

T bone de veau basse température, Ketchup cajun, mousseline de patates douces/
Tveal bone, Cajun Ketchup, sweet potatoes mousseline..... 28€

(Nos viandes sont d'origines de la C.E.E), (Les prix sont services compris), (Une liste des allergènes est à votre disposition)



Salades & Tartares 16€

Salade Caesar : Salade sucrine, parmesan, poulet, œufs durs, croustons frits. / *Chicken caesar salad.*

Tartare de Bœuf à l'Italienne : bœuf haché, parmesan, huile d'olive, tomates confites. / *Italian Beef tartar*

Tartare de Bœuf classique : bœuf haché, condiments, sauce tartare/ *Beef, tartare*

Notre plat végétalien : L'assiette de légumes poêlés du moment.....10 €

