



Entrées/ *Starters*

- Salade de tomates oubliées burrata crémeuse
Salade of tomatoes old fashioned burrata creamy.....12 €
- Tartare de haddock aux agrumes
Citrus haddock tartare.....11 €
- Terrine de foie gras marbré au chocolat Grand Cru, chutney de figes
Terrine of foie gras with chocolate Grand Cru, figes chutne.....15 €
- Thon rouge brûlé à l'origan, pickles de choux blanc
Red tuna burned with Oregano, white cabbage pickles.....12 €
- Rémoulade de tourteau revisité
Rémoulade of revisited crab.....12 €
- Assiette de 6 huîtres Marennes d'Oléron n°3
6 Oysters Marennes d'Oléron n°3.....11 €

Le Comptoir de Sèze vous propose une formule du midi du lundi au vendredi à 21€/Our restaurant is offering a daily lunch menu from Monday to Friday 21€

Le Comptoir de Sèze est fermé le samedi midi, le dimanche et lundi soir et ouvert le dimanche midi pour notre brunch/Our restaurant is closed the Saturday for the lunch, the Sunday and Monday for the dinner, and open Sunday for the brunch.



***Salades & tartares*..... 16€**

Salade Caesar : salade sucrine, parmesan, poulet, œufs durs, croutons 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

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



Plats/Main courses

- Pavé de cabillaud mariné au saté et mousseline de panais rôtis
Cod steak fish (cabillaud) and roasted parsnip mousseline23 €
- Pavé de maigre confit à l'huile d'olive, risotto de Fregola et espuma aux piquillos
"Maigre" white fish confit steak, risotto of Fregola and piquillos espuma26 €
- Magret de canard entier (IGP du Périgord), mousseline de pommes de terre et jus à la truffe
Duck breast, potatoes mousseline and truffle sauce24 €
- L'aiguillette Baronne Black Angus d'Argentine, frites au couteau et échalotes confites
Angus Black beef of Argentine, fries and shallots candied23 €
- Carré d'agneau cuit à basse température et carottes braisées au Bordeaux
Rack of lamb and carrots braised with Bordeaux wine25 €



Desserts

Assiette de fromages

Cheese plate.....8€

Salade de fruits de saison, sorbet citron et tuile carambar

Fruits salad, lemon sorbet and carambar tile.....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€

Vacherin citron Yuzu Bergamotte

Vacherin lemon Yuzu Bergamotte, seasonal sorbet..... 8€

Café ou Thé Gourmand, sélection de desserts du moment

Coffee or Tea Gourmand.....8€