

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



*Faites plaisir autour de vous,
offrez nos bons cadeaux
restaurant !*

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 : mélano, 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.