

A PARTAGER

- ❖ Assiette de charcuteries (*jambon noir de Bigorre et diverses salaisons*) 15,00 €
- ❖ Os à moëlle rôti au four, à la fleur de sel de Merlot 6,50 €
- ❖ Sur la route de Bombay... tapas à l'Indienne 8,00 €
- ❖ Camembert rôti au four, confiture de griottes et mouillettes de pain de campagne 7,00 €

POUR COMMENCER

- ❖ Terrine de foie gras du Sud-Ouest, marmelade d'oignons rouges, toasts 12,00 €
- ❖ Salade de filets de pigeon ramier, chips de poitrine fûmée, croustillant d'aïl et moutarde aux fines herbes 10,00 €
- ❖ Beignets d'huîtres de Pirailan servies dans leur coquille, chantilly de wasabi et raifort 9,00 €
- ❖ Soufflé au Roquefort et Fourme d'Ambert, courge rôtie, crème de balsamique 6,50 €

POUR CONTINUER

- ❖ Pièce du boucher selon arrivage, frites maison et sauce au choix (*échalotes, roquefort, au poivre ou beurre du Café de Paris*) *Voir Ardoise*
- ❖ Pavé de biche sauce grand veneur, choux vert à la crème et aux marrons, pousses d'épinards 18,00 €
- ❖ «Le retour de pêche», purée de pomme de terre et œuf de plein air poché 17,00 €
- ❖ Nage asiatique, panaché de poissons et coquillages, légumes croquants 18,00 €
- ❖ Assiette végétarienne, risotto aux légumes de saison, copeaux de parmesan et salade de saison 11,50 €

POUR FINIR

- ❖ Assiette de fromages, chutney pommes/poires aux épices douces 8,00 €
- ❖ Nougat glacé «maison» aux fruits confits et aux fruits secs 7,00 €
- ❖ Mousse de crème de marrons à la vanille, biscuit Joconde imbibé au cognac, sauce chocolat 6,50 €
- ❖ Crumble aux fruits d'automne, glace caramel au beurre salé 6,00 €
- ❖ Poire pochée au vin chaud du Comptoir, glace au pain d'épices 6,00 €
- ❖ Café du Comptoir 7,00 €

CARTE DU COMPTOIR

TO SHARE

- ❖ Cured meat plater (*air dried ham from the Pyrenees*) 15,00 €
- ❖ On the way to Bombay... indian nibbles 8,00 €
- ❖ Oven baked camembert, black cherries jam et farmhouse bread « soldiers » 7,00 €
- ❖ Roasted bone marrow with Merlot scented sea salt 6,50 €

TO START

- ❖ South West foie gras terrine, red onion marmelade and toasts 12,00 €
- ❖ Warm pigeon breasts salad, carved pink, bacon wafer and crispy garlic 10,00 €
- ❖ Lightly beer battered Pirailan's oysters, served in their shell, wasabi and horseradish cream 9,00 €
- ❖ Twice baked Roquefort and Fourme d'Ambert soufflé, roasted butternutsquash, reduced balsamic vinegar 6,50 €

TO CONTINUE

- ❖ « The Butcher's choice, homemade chips and sauce of your choice (*shallots, roquefort, peppercorn ou Café de Paris butter*) *Voir Ardoise*
- ❖ Panfried loin of wild deer, creamy savoy cabbage and chestnuts, baby spinach, Grand veneur sauce 18,00 €
- ❖ Catch of the day boat trip, buttery mash potato, free range poached egg 17,00 €
- ❖ Spiced Asian broth, selection of fish and shellfish, stir fry vegetables 18,00 €
- ❖ Vegetarian plate, seasonal vegetable risotto, parmesan shavings, seasonal leaves 11,50 €

TO FINISH

- ❖ Cheese board, spiced pear & apple chutney 8,00 €
- ❖ Homemade iced « Nougat » with nuts and candied fruits 7,00 €
- ❖ Vanilla and sweet chestnuts purée Mousse, almond sponge dipped in Cognac, hot chocolate sauce 6,50 €
- ❖ Autumn fruits & dried fruits crumble, salted caramel ice cream 6,00 €
- ❖ Poached pear in « le Comptoir » mulled wine, gingerbread ice cream 6,00 €
- ❖ Café du Comptoir 7,00 €