

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Foie gras de canard 26,00

Préparé par nos soins, cerises noires au poivre, gelée à la fleur de sureau (2, 8)

Crevettes 23,00

Tartare de crevettes roses, radis blanc, salade de fenouil en aigre-doux, condiment mangue-passion (1)

Tomates 19,00

Déclinaison de tomates de saison, burratina crémeuse, chutney de cassis relevé au poivre noir et réduction de cassis façon crème balsamique (7)

Huîtres 17,50

Les 6 huîtres creuses de Noirmoutier et leurs garnitures (tributaire des ventes et livraisons) (14)

Courgettes 29,00

Fleurs de courgettes farcies d'une mousseline de saumon et d'écrevisses, accompagnées d'un coulis d'écrevisses (1, 2, 4, 7)

Daurade 25,00

Ceviche de daurade au basilic, concombre, tapenade d'anchois et tomates cerises confites (3, 10)

Escargots 22,00

Fricassée d'asperges vertes, ail doux confit, coulis de persil, noisettes torréfiées et croûtons dorés (2, 14)

Ris de veau En entrée : 29,00 En plat : 35,00

Ris de veau braisé, sommités de chou-fleur, petits pois au lard fumé, jus corsé (2, 7)

LES POISSONS ET VIANDES

Daurade Royale 25,00

Filet de daurade, pistou de légumes verts, haricots coco, bouillon réduit monté au beurre (2, 3)

Sole 39,00

Meunière (350g), broccolinis en persillade et pommes vapeur (3, 7)

Truite 24,00

En filets au vin jaune, petits légumes et pommes vapeur (3, 7)

Agneau 28,00

Souris d'agneau confite au romarin, jardinière de légumes, pommes de terre rissolées, sauce Bordelaise (2)

Volaille 24,00

Suprême de volaille au chorizo et son jus corsé, orzo safrané, piperade de poivrons (2)

Canette 28,00

Magret laqué au miel de printemps, navets nouveaux glacés au beurre noisette, condiment cassis-poivre et réduction au vinaigre de cassis (2)

Veau 35,00

Filet pur, jeunes carottes multicolores, oignons nouveaux et artichauts bouquets, jus réduit au beurre demi-sel (2)

LA CARTE

LES DESSERTS

Bergamote	9,00	Ananas et pêche	12,00
Crème brûlée à la bergamote (4, 7)		Le Jardin de Carcadet, infusion de Carcadet, ananas poché, pêche de saison et sorbet citron	
Café gourmand	12,00	Framboise	12,00
Café et ou thé accompagné de petites douceurs sucrées (2, 4, 7)		La coupe de sorbet framboise et son eau-de-vie	
Champagne gourmand	17,00	Chocolat	12,00
Coupe de Champagne accompagnée de petites douceurs sucrées (2, 4, 7)		Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace à la pistache (2, 4, 7)	
Fruits rouges	12,00	Café	12,00
L'assiette de fruits rouges, ganache chocolat-pistache, riz soufflé caramélisé, sorbet à la cerise (4, 7)		L'esprit d'un café glacé façon tiramisu (2, 4, 7)	

CHARIOT DE FROMAGES

Chariot de fromages affinés par Monsieur Mons, Meilleur ouvrier de France (7)

3 Pièces	8,00	5 Pièces	13,00
4 Pièces	10,50	7 Pièces	16,00

Chers clients,

Afin de vous offrir un service de qualité et de garantir le bon déroulement du service, nous vous remercions de prendre en compte les informations suivantes :

Pour les tables de plus de 6 personnes, nous vous invitons à choisir un menu commun pour l'ensemble de la table. Cette organisation nous permet de réduire les temps d'attente et d'assurer un service plus fluide et agréable pour tous.

Tout repas commencé en terrasse devra s'y poursuivre jusqu'à son terme.

En cas de demande de changement vers la salle après l'installation, un supplément de 6 € par personne sera appliqué afin de couvrir les frais de remise en état et de nettoyage.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre coopération.

L'équipe des Comtes.

LISTE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1) Crustacés | 8) Fruits à coque |
| 2) Céréales contenant du gluten | 9) Céleri |
| 3) Poissons | 10) Moutarde |
| 4) Œufs | 11) Sésame |
| 5) Arachides | 12) Anhydrides sulfureux et sulfites |
| 6) Soja | 13) Lupins |
| 7) Lait | 14) Mollusques |

NOS MENUS

MENU TENTATION

Foie gras de canard, préparé par nos soins, cerises noires au poivre, gelée à la fleur de sureau (2, 8) **Supplément de 2€**

Ou

Déclinaison de tomates de saison, burratina crémeuse, chutney de cassis relevé au poivre noir et réduction de cassis façon crème balsamique (7)

40€

Ou

Tartare de crevettes roses, radis blanc, salade de fenouil en aigre-doux, condiment mangue-passion (1)

Ou

Les 6 huîtres creuses de Noirmoutier et leurs garnitures (tributaire des ventes et livraisons) (14)



Filet de daurade royale, pistou de légumes verts, haricots coco, bouillon réduit monté au beurre (2, 3)

Ou

Suprême de volaille au chorizo et son jus corsé, orzo safrané, piperade de poivrons (2)



L'esprit d'un café glacé façon tiramisu (2, 4, 7)

Ou

Le Jardin de Carcadet, infusion de Carcadet, ananas poché, pêche de saison et sorbet citron

Ou

Café Gourmand (2, 4, 7)

Ou

Assiette de fromages affinés (7)

MENU AU PLAISIR DE L'ARDENNE

(SERVI POUR TOUTE LA TABLE) DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE À 13H30 ET 20H30

Ceviche de daurade au basilic, concombre, tapenade d'anchois et tomates cerises confites (3, 10)



Fleurs de courgettes farcies d'une mousseline de saumon et d'écrevisses, accompagnées d'un coulis d'écrevisses (1, 2, 4, 7)



Sorbet melon arrosé de Ratafia de Champagne



Filet pur de veau, jeunes carottes multicolores, oignons nouveaux et artichauts bouquets, jus réduit au beurre demi-sel (2)



L'assiette de fruits rouges, ganache chocolat-pistache, riz soufflé caramélisé, sorbet à la cerise (2, 4, 7)

70€