

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Foie gras de canard 27,00

Préparé par nos soins au Porto et au Cognac, gel de cidre, chutney pommes au gingembre (2, 8)

Canard 23,00

Duo de magret, l'un fumé, l'autre braisé au poivre noir, petite salade de mangue, accompagné d'une vinaigrette thaï aux agrumes

Saumon 22,00

En gravlax, pesto de courgette au raifort, brousse de brebis au citron (3, 7)

Huîtres 17,50

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

Homard 32,00

Ravioles de homard, fondue de fenouil confit, beurre blanc au safran et à l'orange, rondelles d'aubergine japonaise grillées (1, 2, 4, 7)

Bar 22,00

Carpaccio de bar mariné au curcuma, fruits de la passion et radis roses, huile d'olive au citron (3)

Ris de veau

En entrée : 29,00
En plat : 35,00

Ris de veau au paprika fumé, carottes et purée de pois chiches, jus au vinaigre de xérès (2)

LES POISSONS ET VIANDES

Aiglefin 25,00

Filet d'aiglefin cuisiné au beurre, tombée de laitue de mer à l'échalote, sauce au Noilly Prat (2, 3)

Sole 39,00

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

Truite 24,00

Roulés de truite aux petits légumes, sauce à l'oseille, sur une fondue de poireaux, pommes vapeur (3, 7)

Porc 24,00

Filet mignon laqué au miel du pays et vinaigre de cidre au poivre de Timut, pommes de terre façon pomme macaire, oignons doux et petits lardons (2)

Volaille 25,00

Suprême de volaille au vin jaune, poêlée de girolles et orechiettes, quelques légumes de saison (2)

Agneau 38,00

Carré rôti au thym, haricots blancs, fondue de tomates et persil plat, jus de veau corsé à l'ail (2)

NOS MENUS

MENU TENTATION

Foie gras de canard préparé par nos soins au Porto et au Cognac, gel de cidre, chutney pommes au gingembre (2, 8) **Supplément de 2€**

Ou

Duo de magret, l'un fumé, l'autre braisé au poivre noir, petite salade de mangue, accompagné d'une vinaigrette thaï aux agrumes

Ou

Saumon en gravlax, pesto de courgette au raifort, brousse de brebis au citron (3, 7)

Ou

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



Filet d'aiglefin cuisiné au beurre, tombée de laitue de mer à l'échalote, sauce au Noilly Prat (2, 3)

Ou

Filet mignon de porc laqué au miel du pays et vinaigre de cidre au poivre de Timut, pommes de terre façon pomme macaire, oignons doux et petits lardons (2)



Entremet bavarois à la noisette, sur une dacquoise, éclats de noisettes grillées et caramélisées (2, 4, 7, 8)

Ou

Poire pochée au vin rouge épicé à la badiane, coeur de mûre, meringue croquante, crème fouettée à la vanille (4, 7)

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

Carpaccio de bar mariné au curcuma, fruits de la passion et radis roses huile d'olive au citron (3)



Ravioles de homard, fondue de fenouil confit, beurre blanc au safran et à l'orange, rondelles d'aubergine japonaise grillées (1, 2, 4, 7)



Sorbet poire et son eau de vie



Carré d'agneau rôti au thym, haricots blancs, fondue de tomates et persil plat, jus de veau corsé à l'ail (2)



Figues rôties au miel et au romarin, sorbet pêche de vigne et yaourt de brebis parfumé au limoncello (7)

40€

70€

LA CARTE

LES DESSERTS

Mirabelle	9,00	Figues	12,00
Crème brûlée à l'eau de vie de mirabelle (4, 7)		Rôties au miel et au romarin, sorbet pêche de vigne et yaourt de brebis parfumé au limoncello (7)	
Café gourmand	12,00	Noisette	12,00
Café et/ou thé accompagné de petites douceurs sucrées (2, 4, 7)		Entremet bavarois à la noisette, sur une dacquoise, éclats de noisettes grillées et caramélisées (2, 4, 7, 8)	
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)	
Poire	12,00	Poire	12,00
Pochée au vin rouge épicé à la badiane, coeur de mûre, meringues croquantes, crème fouettée à la vanille (4, 7)		La coupe de sorbet poire et son eau-de-vie (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 |