



Le COMPTOIR Méliès

CARTE DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI

ENTRÉES

Escargots de Bourgogne 6/12 pièces **7/13**

Velouté Dubarry - tuile de parmesan, paprika **8**

Carpaccio de courgettes aux suprêmes d'agrumes et citrons confits, fêta marinée aux épices, pois chiches, herbes fraîches **7**

L'Assiette Nordique : saumon fumé - tarama blanc - œufs de limpe - coulis avocat fruit exotique **9,5**

PLATS


Filet mignon de cochon, mariné à la moutarde ancienne et aux épices, crème fondante de chou-fleur, pesto de coriandre **15**

 **AOC Pinot noir de Bourgogne, Domaine Eloy**

Cuisse de canard confite, jus d'estragon, patate douce cuite sur peau, fleur de sel **16**

 **AOC Morgon H.Nesme "Les Grandes Vignes"**

Darne de saumon, poireau fondu entier, beurre blanc citronné aux œufs de truites **16**

 **AOC Petit Chablis, Domaine Alexandre**

Couscous végétarien

Bouillon de légumes : navets, chou-fleur, patates douces, courgettes, poireaux, pois chiches **14**

 **AOC Côtes du Rhone "Soleil de nuit" vin nature**

Garniture supplémentaire : 4€

DESSERTS

Poire pochée aux épices, sauce chocolat lait d'amande **6**

Tiramisu aux marrons glacés maison **7**

Millefeuille praliné signature du chef K. **7**

* Veuillez nous indiquer toute allergie ou restriction alimentaire afin que nous adaptions vos plats. ** Prix TTC et service inclus

