



# 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*

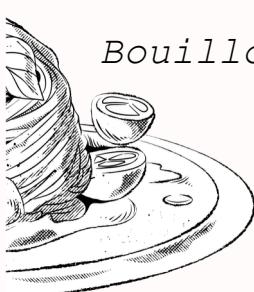
 **AOC Petit Chablis, Domaine Alexandre**

*Couscous végétarien*

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

 **AOC Côtes du Rhône "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

