

# COMPTOIR

DES GALERIES

---

## MENU NOUVEL AN

Amuse bouche

*Champagne – Louis Constant Brut Réserve*



Foie gras cuit, poire grillée et dentelles de pain de seigle

*Vin Blanc Moelleux – Marie Delmas Muscat*



Saint Jacques rôties, et topinambour cuit et cru

*Vin Blanc – Mâcon Blanc, domaine des Glandines bio 2014*

**ou**

*Vin Rouge – Côtes de Beaunes « les Combottes » 2015*



Homard canadien, bisque et déclinaison de carottes des sables

*Vin Blanc **ou** Vin Rouge*



Médallions de lotte, beurre noisette à l'estragon et groseille, crémeux de butternut

*Vin Blanc **ou** Vin Rouge*



Volaille fermière farcie aux herbes sauvages, jus corsé à l'orange sanguine, chiconettes et pommes amandines

*Vin Blanc **ou** Vin Rouge*



Crème légère de Mont d'or, brunoise de granny smith, ses pickles, noisettes du Piémont et croûtons

*Vin Blanc **ou** Vin Rouge*



Glace au caramel beurre salé et émulsion de chocolat Guanaja

*Champagne Rosé – Pannier Brut*

*Menu hors boissons : 130 € / pers*

*Menu avec boissons : 179 € / pers (eau et café compris)*

**SUR RESERVATION UNIQUEMENT AU 02 213 74 70**