

le
Comptoir
& la Table

1 quai de la Marine

Deauville

Les Huîtres

Les huîtres Normandes "Maison Vivier" N°3

Les 6

Les 9

Les 12

Idéal pour l'Apéritif

Pain de campagne, huile de truffe, râpée de truffe, fleur de sel

Les Entrées

Froides :

Artichauts marinés en Salade et Parmesan

Salade de Rattes, Langoustines, râpée de Truffe

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive citronnée

Salade de Homard, Girolles, râpée de Truffe

Terrine de Foie gras au naturel

Carpaccio de Saint-Jacques, râpée de Truffe

Chaudes :

Œufs pochés, crème de Truffe et râpée de Truffe

Escalopes de Foie gras poêlées, Chutney du moment

Velouté de Truffe et Langoustines

Saint-Jacques en deux façons carpaccio sur toast truffée et snackée

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les Risottos et les Pâtes

Risotto Homard, crème de Truffe

Risotto crème de Parmesan

Risotto à la crème de Truffe et râpée de Truffe

Risotto Saint Jacques, crème de Truffe

Linguines au Foie gras

Linguines à la crème de Truffe, râpée de Truffe

Les Poissons

Sole préparée à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe

Sole préparée à l'huile d'olive Citronnée, Purée maison

Pavé de Bar sauvage à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe

Pavé de Bar sauvage à l'huile d'olive Citronnée, Poêlée de Légumes

Blanc de Cabillaud à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe

Blanc de Cabillaud à l'huile Citronnée et Basilic, Purée maison

Saint-Jacques snackées et sa Poêlée de légumes

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les Fromages

Brie Truffé, râpée de Truffe
Sélection de Fromages Normand Affinés
Duo de Fromages du Comptoir

Les Viandes

Côte de Veau, sauce Truffe, Purée et râpée de Truffe
Côte de Veau, sauce Girolles et ses Linguines
Carré d'Agneau, jus au Thym et Purée maison
Ris de Veau, Linguines et sauce Girolles
Rognon de Veau à la Moutarde, Purée maison
Tartare de Bœuf au couteau à la Truffe, Pommes de terre sautées
Filet de Bœuf poêlé, sauce Poivre, Pommes de terre sautées
Châteaubriand Rossini, Pommes de terre sautées
Hamburger à la Truffe, Foie gras poêlé, Pomme de terre sautées

Les Desserts

Champagne gourmand
Café ou thé gourmand
Profiteroles du Comptoir et la Table
Baba au Rhum flambé
Tulipe de Fruits de Saison
Tarte fine aux Pommes, Glace vanille
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier
Fondant au Chocolat, Glace vanille
Mille-feuille crème Diplomate Vanille
Nougat Glacé Maison et son Coulis de Fruits Rouges

Les Glaces

1 boule

2 boules

3 boules

vanille, café, chocolat, pistache, barbe à papa, caramel, grand Marnier
ananas, citron jaune, pomme, framboise, clémentine

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf l'agneau d'origine irlandaise.

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.

Liste des allergènes

Dans l'ordre du listing suivant les pages

Page 1		Page 2		Page 3		Page 4	
1/	7	1/	1.3.8.13.14	1/	11.4.13	1/	1.4.8.9.11.13.14
2/	1.9.8.13.14	2/	1.8.13.14	2/	11.1.4.13	2/	13.9
3/	13.9	3/	1.8.13.14	3/	11.4	3/	13.9
4/	3.9	4/	1.7.4.8.13	4/	11.4.13.1	4/	1.4.13.14.8
5/	7	5/	1.13.9	5/	6.13.4.11	5/	1.4.13.14.8
6/	3.9	6/	1.8.13.14	6/	...	6/	1.4.13.8
7/	1.9.13	7/	1.2.4.8.11.13.14	7/	11.4.13	7/	13.1.4.8.5.14.9.10.6.11.12
8/	7.8.1.13.14	8/	1.2.13	8/	11.4	8/	13.1.4
9/	1.4.8.13.14	9/	1.2.4.8.11.13.14	9/	11.4.10.6.14.7	9/	1.2.4.13.14.8
10/	1.9.13	10/	2			10/	1..4.13
11/	1.3.8.13.14	11/	1.2.4.8.11.13.14			11/	1.13.4.8
12/	1.7.8.13.14	12/	1.2.13			12/	1.13.4
		13/	7			13/	14.13.4
						14/	13.1.14

1. gluten
2. poisson
3. crustacé
4. œuf

5. arachide
6. moutarde
7. mollusque
8. soja

9. sulfite
10. sésame
11. céleri
12. lupins

13. lait
14. fruits à coques