



LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE

Entrées



Tataki de boeuf, larmes du tigre, purée de courgette et gingembre, salade de moutarde noire [15€]

Crevettes croustillantes aux flocons de maïs, crémeux au persil et tagette passion [16 €]

Mozarella di Buffala, salade d'aubergine grillée, ricotta fumée, balsamique et agrumes de M. De Féraudy [14€]

Carpaccio de poulpe, mayonnaise aux Taggiasche [olives], citron caviar pamplemousse et roquette [15€]



LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE

Côté PARTAGE

Pissaladière du Comptoir [19 €]

Planche Apéritive : Légumes antipasti, terrine de Porc du Ventoux, fougasse aux gratons, fromage de chèvre frais, panisse et tzatziki [25 €]

Côte de bœuf, potatoes au paprika fumé et légumes de nos producteurs locaux, jus corsé forestier (champignon de la Maison Naturelium)
[95€ pour deux - 125 € pour trois personnes]



LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE



Plats

Rôtissoire du jour, Potatoes au paprika fumé, légumes de nos producteurs locaux, jus corsé forestier [30 €]

Grosses Crevettes à la plancha au chimichurri, macédoine de légumes et émulsion au lait d'amande [27 €]

Pintade en basse température, crème livèche et Tian de Courgettes et aubergines locales [25 €]

Pièce de Boeuf Rossini, garniture «Grand-mère», réduction de jus corsé forestier [32 €]





LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE

Desserts

Assiette de Fromages affinés de nos régions (13 €)

Pavlova du Comptoir, crème Timut et fruits du moment (12 €)

Viennois crème chocolat noir «Occoa», émulsion café arabica et fèves de tonca (12 €)

Biscuit Breton, crème au beurre légère à la pistache, fruits rouges et gelée à la framboise (13 €)

