

le
Comptoir
&
la Table

*1 Quai de la Marine
Deauville*

Les Huîtres

Les huîtres Normandes "Maison Vivier" N°3

Les 6 : 18.00 €

Les 9 : 27.00 €

Les 12 : 36.00 €

Idéal pour l'Apéritif

Pain de campagne, huile de truffe, râpée de Truffe, fleur de sel	28.00 €
Bœuf Normand fumé façon Cecina et sa Tomme Normande	26.00 €

Les Entrées

Froides

Artichauts marinés en Salade et Parmesan	18.00 €
Salade de Rattes, Langoustines, râpée de Truffe	38.00 €
Saumon fumé sauvage, crème fraîche normande citronnée	27.00 €
Salade de Homard, Girolles, râpée de Truffe	46.00 €
Terrine de Foie gras au naturel	29.00 €
Carpaccio de Bœuf, râpée de Truffe	33.00 €
Burrata et son mélange de Tomate, sorbet Basilic	27.00 €

Chaudes

Œufs pochés, crème de Truffe et râpée de Truffe	29.00 €
Escalopes de Foie gras poêlées, Chutney du moment	30.00 €
Velouté de Truffe et Langoustines	36.00 €

Nos spécialités à la truffe.

Une carte des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les Risottos et les Pâtes

Risotto Homard, crème de Truffe	49.00 €
Risotto crème de Parmesan	29.00 €
Risotto à la crème de Truffe et râpée de Truffe	39.00 €
Linguines au Foie gras	34.00 €
Linguines à la crème de Truffe, râpée de Truffe	39.00 €

Les Crustacés

Selon Arrivage

Homard Breton juste rôti, Linguine à la Truffe

Prix sur Ardoise

Les Poissons

Sole Meunière préparée, Purée maison	49.00 €
Sole préparée à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe	54.00 €
Sole préparée à l'huile d'olive Citronnée, Purée maison	48.00 €
Pavé de Bar sauvage à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe	49.00 €
Pavé de Bar sauvage à l'huile d'olive Citronnée, Poêlée de Légumes	41.00 €
Blanc de Cabillaud à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe	39.00 €
Blanc de Cabillaud à l'huile Citronnée et Basilic, Purée maison	31.00 €

Les Viandes

Côte de Veau, sauce Truffe, Purée maison et râpée de Truffe	47.00 €
Côte de Veau, sauce Girolles et ses Linguines	39.00 €
Carré d'Agneau, jus au Thym et Purée maison	39.00 €
Ris de Veau, Linguines et sauce Girolles	44.00 €
Rognon de Veau à la Moutarde, Purée maison	31.00 €
Tartare de Bœuf au couteau à la Truffe, Pommes de terre sautées	37.00 €
Filet de Bœuf poêlé, sauce Poivre, Pommes de terre sautées	43.00 €
Châteaubriand Rossini, Purée maison	48.00 €
Hamburger à la Truffe, Foie gras poêlé, Pommes de terre sautées	39.00 €
Tagliata de Bœuf du Comptoir cuisson bleu ou saignant, Râpée de Truffe et Parmesan, Pommes de terre Sautées	38.00 €

Les Garnitures supplémentaires

Purée de pommes de terre au Beurre	6.00 €
Purée de pommes de terre Truffée	14.00 €
Poêlée de légumes du moment	9.00 €
Pommes de terre Sautées	7.00 €
Linguine Truffe	18.00 €

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. Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les Fromages

Brie Truffé du comptoir, râpée de Truffe	18.00 €
Sélection de Fromages Normand Affinés	16.00 €
Assiette de dégustation de fromage à partager	24.00 €

Les Desserts

Café ou thé gourmand	15.00 €
Champagne gourmand (coupe de Champagne Deutz rosé)	29.00 €
Profiteroles du Comptoir et la Table	16.00 €
Baba au Rhum flambé	14.00 €
Tulipe de Fruits Rouges	20.00 €
Tarte fine aux Pommes, Glace vanille	14.00 €
Millefeuille Fruits Rouge et crème Diplomate Vanille	20.00 €
Crêpes Flambées au Grand Marnier façon Suzette	17.00 €
Fondant au Chocolat, Glace vanille	15.00 €
Tiramisu du Chef au café	14.00 €

Les Glaces

1 boule : 5,00 €	2 boules : 10,00 €	3 boules : 15,00 €
Vanille, café, chocolat, pistache, barbe à papa, caramel, Grand Marnier		
Ananas, citron jaune, pomme, framboise, clémentine		

Nos spécialités à la truffe.
Une carte des allergènes est à votre disposition.
Prix nets en euros, taxes et service compris.



le Comptoir & la Table

*l'Art du service à Table
et d'une Cuisine Épicurienne*



Instagram
lecomptoirdeauville

www.lecomptoiretable.fr