



BRASSERIE & RESTAURANT

Rue du Clos Barbey
14280 Saint Contest
02 31 28 71 22

SaintContest@lecomptoirumalt.fr

Menu

étape hôtel

Plat + Dessert =

20,50 €

Plats

- **Les ravioles au saumon frais, ricotta et épinards**
Ravioles farcies à la ricotta et épinards, servies avec une sauce crémeuse au pesto vert, dés de saumon frais, pousses d'épinard et dés de tomate.
- **Le filet mignon de porc gratiné au maroilles, lard fumé**
Morceau le plus tendre et le moins gras ■ ■. Environ 200 g de moelleux. Sauce au maroilles artisanal AOP. Servi avec des frites.
- **La carbonade de bœuf cuisinée à la bière brune**
SPÉCIALITÉ DU COMPTOIR Mijoté de paleron de bœuf ■ ■ à la bière brune du Comptoir lié au pain d'épices. Servie avec des frites.
- **Les filets de poulet à la Normande**
Filets de poulet cuisinés ■ ■ à la crème et aux champignons de Paris frais. Servis avec des frites.

Desserts

- **Le Tiramisù**
Gros chou craquelin cacao gani d'une mousse au mascarpone café et de biscuits cuillère imbibés au café.
- **La tarte aux pommes normande**
Tarte garnie de pommes et d'une crème aux oeufs légèrement parfumée au calavados**. Servie avec de la crème anglaise.
- **L'île flottante**
Blancs en neige servis sur une crème anglaise. Nappée de caramel au beurre salé et amandes effilées.

• Pour une meilleure organisation, **un choix unique pour l'ensemble des participants est recommandé.**

• Un **acompte de 30 %** vous sera demandé à la réservation.

• Merci de nous indiquer **vos choix au maximum 10 jours avant** la date de l'évènement.

• Pour les **régimes particuliers** n'hésitez pas à **nous contacter.**

Pour les groupes de 20 à 50 personnes,
uniquement sur réservation.

