



Composez votre menu de fêtes à emporter!

* ENTREES *

Foie gras de canard, vin chaud en gelée et cerises confites 13,00 €

Saumon mariné, blinis au blé noir et crème mascarpone au combava 12,00 €

Cappuccino de cèpes aux brisures de châtaignes 10,00 € (uniquement pour Noël)

Croustillant de St Jacques aux pleurotes, sauce au safran 16,00 € (uniquement pour la St Sylvestre)

* PLATS *

Filet de Bar au champagne **23,00 €**Pavé de Cerf, sauce poivrade au chocolat amer **22,00 €**Caille en deux façons, jus corsé au Porto **22,00 €**

* DESSERTS *

Pavlova aux fruits exotiques **7,00 €** (uniquement pour Noël)

Poêlée de fruits exotiques au rhum vieux,

crémeux vanille en coque de chocolat **7,00 €** (uniquement pour la St Sylvestre)

Commande par mail: lecomptoirdeliroise@orange.fr

Réservation effective à réception d'un chèque d'acompte de 50 %

Date limite de commande :

- 21 décembre pour un retrait le 24 entre 15h30 et 17h30
- 28 décembre pour un retrait le 31 entre 15h30 et 17h30

Tout acompte versé ne sera pas restitué en cas d'annulation ou du non retrait de la commande

LE COMPTOIR DE L'IROISE, 8 QUAI CAMILLE PELLETAN, 29770 AUDIERNE TEL : 02 98 70 15 80 \not 06 86 41 83 42





Soirée de la St Sylvestre au restaurant

MENU

En amuse bouche : Tourteau - Poire à l'aigre douce

Trilogie de Foie gras de canard

Saint Jacques snackées, panais et clémentine à la fève de tonka

Suprême de Poularde et Homard, jus terre et mer, mousseline de butternut, champignons des bois

Poêlée de fruits exotiques au rhum vieux, crémeux vanille en coque de chocolat

78 € le menu

62 € le menu sans la St Jacques (hors boisson)

Uniquement sur réservation

Acompte de 30 %, non remboursable si annulation après le 28 décembre



LE COMPTOIR DE L'IROISE, 8 QUAI CAMILLE PELLETAN, 29770 AUDIERNE TEL : 02 98 70 15 80 / 06 86 41 83 42