



@restaurantleprovence
@comptoir28

Carte à emporter !



DISPONIBLE DU JEUDI AU SAMEDI

Retrait des commandes entre 11h00 & 13h30

SOLE PORTION GRILLÉE , légumes de saison, moules & beurre blanc	29,00€
CUISSES DE GRENOUILLES FRAÎCHES , persillées & gratin dauphinois	33,00€
HOMARD ENTIER EN GRATIN , complètement déshabillé, champignons, moules, pétoncles, gnocchis de pomme de terre et sauce homardine	45,00€

LE PLAT DE LA SEMAINE

Une spécialité qui change chaque semaine, pour vous régaler tout au long du confinement !

UNE SEMAINE = UN PLAT

À COMMANDER 24H À L'AVANCE

LE 3 / 4 / 5 DECEMBRE

29,00 €

Encornet farçi aux Gambas
coulis de crustacés et riz parfumé

OU

Pavé de Lotte à l'Américaine,
crème de topinambour et brunoise de légumes

LE 10 / 11 / 12 DECEMBRE

35,00 €

« Petite Bouillabaisse du Pêcheur »

Filets de Saint-Pierre, Rouget, Lotte, cuits dans une délicieuse soupe de poissons maison.
Pomme de terre, rouille, croûtons, fromage.

LE 17 / 18 / 19 DECEMBRE

28,00 €

« Noix de St-Jacques fraîches »

gambas et fruits de mer en gratin,
épinards et champignons

Noix de st Jacques fraîches,

EN COMPLÉMENT

24H À L'AVANCE, TOUT AU LONG DU CONFINEMENT

Velouté de cèpes & champignons	8,00€
Fricassée de légumes d'hiver	8,50€
Saumon mi-cuit au sel , quinoa à l'encre de seiche	9,00€
Flan de foie gras , crème de potiron	9,00€
Suprême de pintade , champignons & pommes grenailles	13,00€
Entremet café / praliné	6,50€
Succès maison aux noix de chez Monsieur Massi	6,50€
Biscuit Coco, crémeux passion et fruits exotiques	6,50€

Pour les fêtes de fin d'année, retirez vos plats le MARDI 22, MERCREDI 23 et JEUDI 24 DECEMBRE

Entre 11h et 13h30

Puis le MARDI 29, MERCREDI 30 et JEUDI 31 DECEMBRE

Entre 11h et 13h30

**SEMAINE DU 21 AU 27 DECEMBRE & SEMAINE DU 28 AU 31 DECEMBRE
DISPONIBLE SUR LE VERSO**





@restaurantleprovence
@comptoir28

Carte à emporter !



Pour les fêtes de fin d'année, retirez vos plats le **MARDI 22**, **MERCREDI 23** et **JEUDI 24 DECEMBRE**

Entre 11h et 13h30

Puis le **MARDI 29**, **MERCREDI 30** et **JEUDI 31 DECEMBRE**

Entre 11h et 13h30

« A partir du Mardi 22 Décembre »

Pensez à commander 48h à l'avance

APERITIFS

Croque Monsieur , parfum de truffe.....	13,00€
Verrines Ceviche de saumon et cabillaud aux agrumes.....	3,50€
Crevettes marinées citron vert et ananas.....	3,50€
Emietté de crabe, choux et pommes vertes.....	3,80€

ENTREES

Huitres chaudes en habits verts , sabayon au chignin.....	Les 6 : 20,00€
Foie gras maison , raisins macérés au Porto.....	portion : 9,00€ Au Kg : 95,00€
Saumon fumé (au bois de Hêtre) maison	portion : 8,00€ Au Kg : 65,00€
Nage de Saint-Jacques aux champignons	14,00€
1/2 homard en salade , légumes croquants.....	27,00€

POISSONS

Artichauts boutons farçis , gratinés et gambas.....	18,00€
Cassolette de poissons et crustacés , en croûte de feuilletage.....	25,00€
Sole portion grillée , légumes de saison, moules & beurre blanc.....	29,00€
Pavé de turbot , pommes fondantes, champagne et champignons.....	30,00€
Cuisses de grenouilles fraîches , persillées & gratin dauphinois.....	33,00€

VIANDE

Volaille de Bresse aux écrevisses fraîches , gratin dauphinois.....	20,00€
--	--------

DESSERTS

Vacherin maison au chocolat Chartreuse	6,50€
Entremet chocolat blanc et mangue , fruits exotiques.....	6,50€
Mousse châtaigne et whisky , croquant chocolat.....	6,50€