

CHEZ CÔME

Formule Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 19€ - Entrée/Plat/Dessert 23€

Plat et accompagnement 16€

Entrées

BURRATA AU PESTO ROSSO
ET POUSSÉS D'ÉPINARDS 

FRICASSÉE D'ESCARGOTS PERSILLÉS,
AU CIDRE DU PAYS D'OTHE

SAUMON GRAVLAX 

AUMÔNIÈRE D'ANDOUILLETTE,
CHAOURCE ET CHAMPIGNONS 

Plats et accompagnements

Viandes

BROCHETTES D'AGNEAU TIKKA

MAGRET DE CANARD, SAUCE FIGUE ET
ROMARIN

Poissons

LIEU NOIR RÔTI AUX TOMATES
CONFITES ET CRÈME CITRONNÉE 

ENCORNET MARINÉ AU CITRON,
PERSILLADE 

Accompagnements

PATATAS BRAVAS,
CRÈME CAMPAGNARDE 

ASSIETTE DE LÉGUMES
GRILLÉS, PESTO
Courgette, aubergine, fenouil, tomate, piquillos  

FRITA DE POIVRON À
L'AIL ET PERSIL

Desserts

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES
Sélection du Chef 

MOUHALABIEH A LA PISTACHE 

SOUPE DE FRAISE, MELON ET BASILIC

Ici, tout est fait maison – même le pain sort du four de notre chef !

Prix TTC et service compris

CHEZ CÔME

Formule dîner : 4 assiettes au choix 29€ -
Assiettes à la carte 9€

Incontournables

GOUDA À LA TRUFFE 

ASSIETTE DE LONZO DU TARN

BOUDIN NOIR AU PIMENT D'ESPELETTE,
POIVRONS CONFITS

HADDOCK FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY,
ZESTES DE CITRON, CROÛTONS  

La Mer

SAUMON GRAVLAX 

LIEU NOIR RÔTI AUX TOMATES
CONFITES ET CRÈME CITRONNÉE 

ENCORNET MARINÉ AU CITRON
PERSILLADE 

Viandes

MAGRET DE CANARD, SAUCE FIGUE ET
ROMARIN

BROCHETTES D'AGNEAU TIKKA

FRICASSÉE D'ESCARGOTS PERSILLÉS,
AU CIDRE DU PAYS D'OTHE

AUMÔNIÈRE D'ANDOUILLETTE,
CHAOURCE ET CHAMPIGNONS 

Végétal

FRITA DE POIVRON À
L'AIL ET PERSIL

PATATAS BRAVAS, CRÈME
CAMPAGNARDE 

BURRATA AU PESTO ROSSO
ET POUSES D'ÉPINARDS 

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS, PESTO
Courgette, aubergine, fenouil, tomate, piquillos  

Desserts

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES
Sélection du Chef 

MOUHALABIEH A LA PISTACHE 

SOUPE DE FRAISES, MELON BASILIC

Ici, tout est fait maison – même le pain sort du four de notre chef !

Prix TTC et service compris