

CHEZ CÔME

Formule Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22€ - Entrée/Plat/Dessert 25€

Plat et accompagnement 19€

Entrées

GASPACHO À LA PASTÈQUE
ET FETA 

SAUMON GRAVLAX 

CHÈVRE MARINÉ FIGUES NOIX  

OEUF POCHÉ SAUCE POULETTE  

Plats et accompagnements

Viandes

FILET MIGNON DE PORC LARDÉ JUS DE
VIANDE À L'ESTRAGON 

SOKOSSOKO DE BŒUF

Poissons

PÉTONCLES FAÇON BOUILLABAISSSE  

SAUMON EN CROÛTE DE PARMESAN
MAYONNAISE A L'ANCHOIS   

Accompagnements

PATATAS BRAVAS,
CRÈME CAMPAGNARDE 

ASSIETTE DE LÉGUMES
GRILLÉS, PESTO  

COURGETTE FARCI AUX
POIVRONS CONFITS ET A LA
RICOTTA 

Desserts

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES 

SABLÉ BRETON CRÈME DIPLOMATE ET
REINE CLAUDE  

RIZ AU LAIT CHOCOLATÉ 

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

Prix TTC et service compris

CHEZ CÔME

Formule : 4 assiettes au choix 32€ - Assiettes à la carte 11€

Incontournables

TARAMA DE CABILLAUD ET SON PAIN TOASTÉ  

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

ASSIETTE DE LONZO DU TARN

BOUDIN NOIR ET POIVRONS CONFITS

La Mer

SAUMON GRAVLAX 

PÉTONCLES FAÇON BOUILLABAISSE  

SAUMON EN CROÛTE DE PARMESAN MAYONNAISE A L'ANCHOIS   

Viandes

FILET MIGNON DE PORC LARDÉ JUS DE VIANDE À L'ESTRAGON 

SOKOSSOKO DE BŒUF

OEUF POCHÉ SAUCE POULETTE  

Végétal

COURGETTE FARCI AUX POIVRONS CONFITS ET A LA RICOTTA 

GASPACHO PASTÈQUE FETA 

PATATAS BRAVAS, CRÈME CAMPAGNARDE 

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS, PESTO  

CHÈVRE MARINÉ FIGUES NOIX  

Desserts

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES Sélection du Chef 

SABLÉ BRETON CRÈME DIPLOMATE ET REINE CLAUDE  

RIZ AU LAIT CHOCOLATÉ 

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

Prix TTC et service compris