

CHEZ CÔME

Formule Déjeuner

(du lundi au vendredi midi uniquement)

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

Plat et accompagnement 19€

Entrées

PIQUILLOS FARCIES, CHÈVRE,
NOISETTES, HUILE D'OLIVE * (F.)

SAUMON GRAVLAX * (LA. P.)

nouveauté
TARTARE DE CREVETTES, MANGUE,
TOMATES CONFITES, CORIANDRE *(CR.
MOL. S.)

CARPACCIO DE BŒUF, PESTO, PARMESAN,
CÂPRE * (LA.)

Plats et accompagnements

Viandes

LE PORC DE 36H, SAUCE
CHIMICHURRI

nouveauté
MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL,
VINAIGRE DE FRAMBOISE, OIGNON
CRISPY *(G. CE. LA.)

Poissons

TATAKI DE THON, SAUCE SALSA
VERDE * (P.)

NOIX DE SAINT JACQUES, SAUCE
CITRONNÉE, ANETH *(MOU. LA. CR)

Accompagnements

ACCRAS DE LÉGUME,
MAYONNAISE À L'AIL
NOIR *(G. O.)

ASPERGE VERTE, GRAINE
DE COURGES, ÉMULSION
PETIT POIS *(LA.)

POMME DAUPHINE, SAUCE
FROMAGÈRE *(O. G. LA.)

Desserts

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES *(LA.)

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE * (O. LA. A.)

nouveauté
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU
CACAHUÈTES, GRANOLA *(F. G. O. LA. A.)

*G. Gluten / S. Sulfite / P. Poisson / CR. Crustacés / O. Œufs / A. Arachide / MOU. Moutarde / MOL. Mollusque / SO. Soja / SE. Sésames / F. Fruits à coque / LA. Lactose / LU. Lupins / CE. Celeri

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

Prix TTC et service compris

Une formule en 4 assiettes à composer librement selon vos envies,
à savourer pour soi ou à partager au centre de la table.

4 assiettes au choix 32€ A la carte : Assiette à 9€

Incontournables

HOUMOUS, CITRON, CORIANDRE, PAIN
TOASTÉ * (G. O.)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU
MOMENT

HADDOCK FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY,
ZESTES DE CITRON, CROÛTONS *(P. LA.)

ANDOUILLETTE, CRÈME DE
CHAOURCE, NOIX * (S. LA. MOU. A.)

La Mer

SAUMON GRAVLAX * (LA. P.)

TATAKI DE THON, SAUCE SALSA
VERDE * (P.)

NOIX DE SAINT JACQUES, SAUCE
CITRONNÉE, ANETH *(MOU. LA. CR)

Nouveauté
TARTARE DE CREVETTES,
MANGUE, TOMATES CONFITES,
CORIANDRE *(CR. MOL. S.)

Viandes

CARPACCIO DE BŒUF, PESTO, PARMESAN,
CÂPRE * (LA.)

POITRINE DE PORC DE 36H, SAUCE
CHIMICHURRI

Nouveauté
MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL,
VINAIGRE DE FRAMBOISE, OIGNON
CRISPY *(G. CE. LA.)

Végétal

POMME DAUPHINE, SAUCE
FROMAGÈRE *(O. G. LA.)

ACCRAS DE LÉGUME, MAYONNAISE
À L'AIL NOIR *(G. O.)

ASPERGE VERTE, GRAINE DE COURGES,
ÉMULSION PETIT POIS *(LA.)

PIQUILLOS FARCIES, CHÈVRE,
NOISETTES, HUILE D'OLIVE *(F.)

Desserts

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES *(LA.) CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE * (O. LA. A.)

Nouveauté
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU
CACAHUÈTES, GRANOLA *(F. G. O. LA. A.)

*G. Gluten / S. Sulfite / P. Poisson / CR. Crustacés / O. Œufs / A. Arachide / MOU. Moutarde / MOL. Mollusque / SO. Soja / SE.
Sésames / F. Fruits à coque / LA. Lactose / LU. Lupins / CE. Celeri

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

Prix TTC et service compris