BIENVENUE CHEZ CÔME

Formule Déjeuner

*Entrée - Plat - Dessert à **25** €*

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert à **22** €*

*Plat seul à **19** €*

Tous les midis, même les jours fériés !

Entrées

CARPACCIO DE BETTRAVE ROUGE, BEAUFORT, VINAIGRETTE AU SESAME, LENTILLES SOUFFLÉES(LA, SE, MOU, SO,)

VELOUTÉ DE PANAIS, PARMESAN, CROUTON DE PAIN (LA, G, O, SE,)

ESTURGEON MARINÉ, VINAIGRE DE CIDRE, PICKLES DE CAROTTES, CRÈME CITRONNÉE (P, LA,)

Plats

ANDOUILLETTE DE TROYES, PATATAS BRAVAS, CRÈME DE CHAOURCE (S, LA, MOU, A,)

FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ, POTIMARRON RÔTI AU SIROP D'ÉRABLE, JUS DE CHAMPIGNON, SOJA (LA, SO, G,)

FILET DE MAIGRE, CELERI RAVE FONDANT, OEUF DE TRUITE, SAUCE AU CIDRE DU PAYS D'OTHE (CE, MOU, LA, P,)

L'INCONTOURNABLE TARTE FINE DE SAISON: POTIMARRON, CHEVRE FRAIS, SIROP D'ERABLE, NOIX (LA, G, O, F,)

Desserts

SIPHON TIRAMISU, POIRE, SPÉCULOOS, BISCUIT CUILLÈRE (LA, O, G,)

MOELLEUX AU MARRON, CARAMEL PRALINÉ, PAILLETÉ FEULLANTINE (G, O, LA,)

ASSIETTE DE 3 FROMAGES (LA,)

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT SERVIE À DISCRÉTION (F, O, LA, A,) +3€

**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

BIENVENUE CHEZ CÔME

Le chef vous propose une sélection de tapas qui changent au grès des retours du marché
Nous recommandons 2 à 3 assiettes par personne

TERRE

FILET MIGNON DE PORC FARÇI, DUXELLE DE CHAMPIGNONS, SAUCE CHAMPIGNON *(S, LA,)*	**14**
PALERON DE BOEUF DE 10H, JUS DE VIANDE AU ROMARIN (LA,)	**13**
ASSIETTE DE COPPA	**10**
ANDOUILLETTE DE TROYES, CRÈME DE CHAOURCE, (S, LA, MOU, A,)	**16**

MER

RILLETTES DE MAQUEREAU, MOUTARDE À L'ANCIENNE, PICKLES DE CAROTTES, PAIN TOASTÉ (P, MOU, O, LA,)	**11**
ESTURGEON MARINÉ, VINAIGRE DE CIDRE, PICKLES DE CAROTTES, CRÈME CITRONNÉE (P, LA,)	**13**
FILET DE MAIGRE, CELERI RAVE FONDANT, OEUF DE TRUITE, SAUCE AU CIDRE DU PAYS D'OTHE (CE, MOU, LA, P,)	**13**

VEGETAL

GOUDA FERMIER À LA TRUFFE *(LA,)*	**11**
CARPACCIO DE BETTRAVE ROUGE, BEAUFORT, VINAIGRETTE SESAME, LENTILLES SOUFFLÉES (LA, SE, MOU, SO,)	**8**
PATATAS BRAVAS, CRÈME CAMPAGNARDE (LA,)	**7**
L'INCONTOURNABLE TARTE FINE DE SAISON: POTIMARRON, CHEVRE FRAIS, SIROP D'ERABLE, NOIX (LA, G, O, F,)	**12**

DESSERTS

L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT SERVIE À DISCRÉTION (F, O, LA, A,)	**9**
MOELLEUX AU MARRON, CARAMEL PRALINÉ, PAILLETÉ FEULLANTINE (G, O, LA,)	**9**
ASSIETTE DE 3 FROMAGES (LA,)	**9**
SIPHON TIRAMISU, POIRE, SPÉCULOOS, BISCUIT CUILLÈRE (LA, G, O,)	**9**

**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