



⌘ LE COMPTOIR DE SÈZE ⌘


ENTRÉES

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Tomates noires de Crimée, burratina, julienne de piquillos et pesto menthe basilic ⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾ 	14€
Foie gras poêlé, compoté de Rhubarbe, toast brioché à la graisse de canard ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	16€
Ceviche de Dorade marbrée aux agrumes, pickles et sésame noir ⁽⁴⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾	12€
Crèmeux de choux-fleurs, rillettes de sardine sur son pain toasté à l'ail, ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ sommité de choux-fleurs rôtis	9€
Duo d'asperges à l'anglaise, espuma de Comté affiné, crumble de cacahouètes ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ 	14€
et huile d'herbes	

PLATS

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Filet de Maquereau planché, petits pois, brunoise de fenouil et ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾ sauce moutarde à l'ancienne	24€
Magret de canard, réduction d'hibiscus, mousseline de patates douces au ⁽⁷⁾⁽¹²⁾ sirop d'érable	29€
Filet de Dorade cuit à l'unilatéral, sauce vierge exotique, jardinière de légumes ⁽⁴⁾ croquants	28€
Carré d'Agneau en crouste de noix, carottes fanes laquées et jus d'agneau réduit ⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾	35€
Tournedos de Bœuf, jus de viande réduit, écrasé de pommes de terre vitelotte monté ⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾ au beurre de noisette	35€ <i>façon Rossini 45€</i>
Tartare de Bœuf au couteau, frites maison (le Classique de Sèze ou à l'Italienne) ⁽³⁾⁽⁵⁾⁽¹⁰⁾	24€
Assiette végétarienne (Grande Jardinière de légumes croquants) ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ 	24€

DESSERTS

La Fraise en trois façons (mini tartelette fraise et basilic, glace à la fraise des bois ⁽¹⁾⁽³⁾⁽¹²⁾ et gelée de fraise au vin rouge	12€
Rhubarbe pochée à la vanille, crumble de noisettes et ganache montée à la rose ⁽⁷⁾⁽⁸⁾	9€
Poire caramélisée façon tatin, crème mascarpone vanille, sablé croustillant ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	10€
Chocolat en trois textures (tuile de chocolat, crème au chocolat Valrhona, glace chocolat et crumble chocolat à la fleur de sel) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾	12€
Pavlova exotique (brunoise de mangue, kiwi et menthe fraîche, mousse passion)	13€
Le Café Gourmand de Sèze ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾	
Assiette de fromages affinés ⁽⁷⁾	12€