



LA CUISINE COMPTOIR

RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE



Menu Omnivore

**CARPACCIO DE LANGoustines de
CAP DE CREUS**

**TARTARE DE GAMBAS ROUGES DE
PALAMOS, BISQUE DES CARAPACES**

**TARTARE DE VEAU DE TERRALBERA
(COLLIoure) AUX HERBES DE LA
GARRIGUE ET CÈPES D'ICI**

**POIREAUX, BOUDIN DE COCHON DU
CANIGOU (JOCH), MORILLES DU
MYCICULTEUR CATALAN (ST ANDRÉ),
CACAO**

**LÉGUMES D'HIVER GLACÉS AU JUS DE
PIEDS DE COCHON DU CANIGOU**

**POITRINE DE COCHON DU CANIGOU
CUISSON LENTE, PURÉE DE POMMES
DE TERRE, BISQUE DE
LANGoustines**

**GANACHE DE CHOCOLAT FUMÉE,
CONFITURE DE PIMENTS DE
DOMINIQUE MINET (ARGELES-SUR-
MER) ET HUILE D'OLIVE FUMÉE DE
MAS BOUTET (ARGELES-SUR-MER)**

Menu Végétal

**CAROTTES RÔTISS, CLEMENTINES DE
DOMINIQUE MINET (ARGELES-SUR-
MER), SAFRAN DE SAFRAN FOU
(PADERN)**

**VELOUTÉ DE PANAI AU YUZU
D'AMANDINE GENDRE (PASSA)**

**BETTERAVES FUMÉES, SÉSAME, AIL
FRIT, SHİTAKÉS DU MYCICULTEUR
CATALAN (ST ANDRÉ)**

**OIGNON FARCI AUX FESOLS DE SANTA
PAU (JOAN ORRI) ET CÈPES D'ICI**

**CÉLÉRI RAVE CUISSON LENTE AU
TERIYAKI, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
OLIVES NOIRES, PLEUROTES DE
MYCICULTEUR CATALAN**

**TACOS DE COURGE SPAGHETTI,
MORILLES DU MYCICULTEUR CATALAN,
MOLE POBLANO, TORTILLA DE
PATATES DOUCES DE DOMINIQUE
MINET**

**« CRÈME » BRÛLÉE AUX CAROTTES,
HUILE D'OLIVE DE MAS BOUTET ET
ORANGES DE DOMINIQUE MINET**

80€ hors boisson

Accords vins 30€ / Accords cocktails 40€ / Accords sans alcool 25€

Réservation en ligne
www.lacuisinecomptoir.com