



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 RÔTIES, CLEMENTINES DE
DOMINIQUE MINET (ARGELES-SUR-
MER), SAFRAN DE SAFRAN FOU
(PADERN)**
-
**VELOUTÉ DE PANAIS AU YUZU
D'AMANDINE GENDRE (PASSA)**
-
**BETTERAVES FUMÉES, SÉSAME, AIL
FRIT, SHITAKÉS 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