



« Le Comptoir de la Font des Pères devient Le Comptoir de Sanary. L'histoire du Comptoir continue. »

Pour le bien-être de notre équipe, nos services se terminent à 15h00 le midi
et à 23h00 le soir. Merci pour votre compréhension et votre bienveillance.

À Partager



La MER

DEGUSTATION DE TARAMA (le pot de 90gr) accompagnée de 6 blinis, 10€

Au choix :

- Truffe d'été
- Corail d'Oursin
- Tobiko Wasabi

Supplément blinis (6 pièces) idéal pour prolonger la dégustation 5€

LES CAVIARS (Sélection Dauricus Shrenki du Comptoir du Caviar)

• Caviar Sélection (20g) servi sur glace accompagné de 6 blinis 24€

• **Le Duo Vodka / Caviar** 39€

Pour 2 personnes :

2 shots de Vodka glacée (4cl)

20g de caviar servi sur glace accompagné de 6 blinis

• Caviar Sélection (120g) servi sur glace accompagné de 12 blinis 150€

LA TERRE

JAMBON DE BOEUF PICANHA, BRIOCHE TOASTEE. 19€

Une viande de caractère, à la texture fondante, parfaitement équilibrée entre gras, épices et saveurs fumées.savoureuse,

délicatement salée et relevée au pimentón, un paprika espagnol doux et légèrement sucré.

Sa légère fumaison au bois de hêtre lui apporte une note subtile et raffinée.

Une viande de caractère, à la texture fondante, parfaitement équilibrée entre gras, épices et saveurs fumées.

JAMBON DE BOEUF FAUX-FILET, BRIOCHE TOASTEE 19€

Faux-filet soigneusement sélectionné puis lentement affinée. Son assaisonnement secret, mêlant herbes aromatiques,

café brésilien et épices, sublime la viande sans en masquer le goût. Le résultat : une charcuterie de caractère, intensément savoureuse, aux subtils accents torréfiés et à la texture fondante.

CABECERO de LOMO. 15€

Pièce noble située à l'avant du lomo, naturellement très persillée.

Texture fondante, saveur intense et élégante, typique du porc ibérique.

Pour débuter



Noix de Saint-Jacques juste cuites, émulsion carbonara, croustillant parmesan-lard

22€

Gently cooked scallops, carbonara emulsion, crispy Parmesan and bacon

Foie gras poêlé, figue de Solliès au porto réduit, crumble croustillant de foie gras

19€

Pan-seared foie gras, Solliès fig, Port reduction, crispy foie gras crumble

Œuf mollet, jeunes pousses d'épinards tombées, crème de consommé, croustillant de parmesan

14€

Soft-boiled egg, wilted baby spinach, consommé cream, crispy Parmesan

À savourer

Filet de bœuf signature, Angus « Premium » d'Argentine, béarnaise à la bière, ratte du Touquet, truffe d'été

37€

Signature beef fillet, Premium Argentinian Angus, beer béarnaise, Ratte du Touquet potatoes, summer truffle

Suprême de volaille confit à la graisse de canard, tartelette de cèpes, jus de volaille acidulé

22€

Duck fat-confit chicken supreme, porcini mushroom tartlet, tangy chicken jus

Filet de dorade royale, ratatouille contemporaine, soupe de poissons de roche

24€

Royal sea bream fillet, contemporary ratatouille, Mediterranean rock fish soup

Fusilli à la crème de butternut rôtie, poitrine de cochon fumée et glacée au jus, copeaux de vieux parmesan.

21€

Fusilli with roasted butternut squash cream, smoked pork belly glazed in jus and aged Parmesan shavings.

LA CUISINE DU CHEF MICHAËL LECLERCQ

Compte tenu de l'identité de notre cuisine, nos menus ne sont pas proposés en version végétarienne ou végétalienne.

Les douceurs



Mousse au chocolat tiède, glace cacahuète,
croustillant cacao, fleur de sel

14€

Warm chocolate mousse, peanut ice cream, cocoa crisp, fleur de sel

Riz au lait intensément vanillé, tuile de brioche,
caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés

14€

Intensely vanilla-infused rice pudding, brioche tuile, salted butter caramel, caramelized nuts

Figue de Solliès, madeleine au citron, namelaka vanille, glace au yaourt

14€

Solliès fig, lemon madeleine, vanilla namelaka, yogurt ice cream

Voile de Tomme affinée, condiment au sésame noir, cébette, tomates
confites

14€

Delicate Veil of Aged Tomme Black Sesame Condiment, Spring Onion, Confit Tomatoes

LES CRÉATIONS SUCRÉES DE LA CHEFFE PÂTISSIÈRE JAÏNE

Produits de saison • Gourmandise française

Menu Déjeuner

Menu du Comptoir

26€

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

(Le midi du mercredi au vendredi)

39€

Entrée
+
plat
+
dessert

Œuf mollet, jeunes pousses d'épinards tombées,
crème de consommé, croustillant de parmesan
Soft-boiled egg, wilted baby spinach, consommé cream, crispy Parmesan

Suprême de volaille confit à la graisse de canard, tartelette de cèpes,
jus de volaille acidulé
Duck fat-confit chicken supreme, porcini mushroom tartlet, tangy chicken jus

OU

Fusilli à la crème de butternut rôtie, poitrine de cochon fumée et glacée au jus,
copeaux de vieux parmesan.
Fusilli with roasted butternut squash cream, smoked pork belly glazed in jus, and aged Parmesan shavings.

Riz au lait intensément vanillé, tuile de brioche, caramel au beurre salé,
fruits secs caramélisés
Intensely vanilla-infused rice pudding, brioche tuile, salted butter caramel, caramelized nuts

OU

Mousse au chocolat tiède, glace cacahuète, croustillant cacao, fleur de sel
Warm chocolate mousse, peanut ice cream, cocoa crisp, fleur de sel

