

SANARY

LE COMPTOIR
DE LA FONT DES PÈRES

Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre.

HENRI IV

Good food and good wine are heaven on earth.

HENRI IV



La MER

DEGUSTATION DE TARAMA (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 La Font des Pères » accompagnée de 6 blinis

- Caviar Sélection (20g) 24€
- Caviar Sélection (120g) 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€

Élaboré à partir de faux-filet, le Dolce Zero est la subtile rencontre entre une viande d'exception et un mélange caractéristique d'herbes, de café brésilien et de caramel, révélant une signature aromatique unique, sans équivalent. Il est ensuite placé en chambre froide pour une période de séchage prolongée.

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

Carpaccio de bœuf Wagyu, crème de chèvre au chorizo, copeaux de pecorino et fine roquette 25€

Wagyu Beef Carpaccio, Chorizo-Infused Goat's Cheese Cream, Pecorino Shavings and Baby Arugula

Escalope de foie gras, compression de pastèque, balsamique vintage, crumble de foie gras 19€

Foie gras escalope, compressed watermelon, vintage balsamic vinegar, foie gras crumble

Saumon fumé façon ceviche, condiment au yuzu, grains de framboise 17€

Smoked salmon "ceviche", yuzu condiment, raspberry pearls

Velouté glacé de tomates de Provence, croutons à l'ail 13€

Chilled Provençal Tomato Velouté, Garlic Croutons

A savourer

Filet de bœuf Angus « Premium » d'Argentine, béarnaise à la bière, siphon de mona lisa à la truffe d'été 37€

"Premium" Argentine Angus beef fillet, beer Béarnaise sauce, smashed potatoes with summer truffle

Poitrine de cochon confite, jus corsé, siphon de pommes de terre à la moelle de boeuf 22€

Confit Pork Belly, Rich Reduced Jus, Potato Espuma with Beef Marrow

Pêche du jour parfumée d'huile d'arrière-pays, vierge méditerranéenne croquette de risotto dorée et salade de haricots verts aux amandes 24€

Catch of the Day scented with Hinterland Olive Oil, Mediterranean Virgin Sauce, Golden Risotto Croquette and Green Bean Salad with Almonds

Pasta Verde, pesto de basilic frais, burrata ultra crémeuse. 21€

Pasta Verde, fresh basil pesto, ultra-creamy burrata

Les douceurs

Fondant au chocolat Valrhona Caraïbe 66 %, cœur coulant Gianduja, caramel au fruit de la passion (temps de cuisson : 10 min). <i>Valrhona Caraïbe 66% molten chocolate cake, Gianduja heart, passion fruit caramel (cooking time: 10 min)</i>	12€
Île flottante du comptoir au praliné de pop corn <i>floating Island with Popcorn Praline</i>	10€
Coupe fraîcheur du Comptoir, Assortiment de fruits du verger, granola croustillant et siphon au fruit de la passion. <i>The Comptoir Fresh Fruit Bowl, Orchard Fruit Selection, Crunchy Granola and Passion Fruit Espuma</i>	10€
Sélection de fromages affinés, condiments, salade croquante <i>Selection of aged cheeses, condiments, crisp salad</i>	11€

Menu du comptoir

Menu cinsault

26€

Entrée + plat
ou
Plat + dessert

(Le midi du mercredi au vendredi)

39€

Entrée
+
plat
+
dessert

Velouté glacé de tomates de Provence, crouton à l'ail
Chilled Provençal Tomato Velouté, Garlic Croutons

Poitrine de cochon confite, jus corsé, siphon de pommes de terre à la moelle de boeuf
Confit Pork Belly, Rich Reduced Jus, Potato Espuma with Beef Marrow

OU

Pasta Verde, pesto de basilic frais, burrata ultra crémeuse
Pasta Verde, fresh basil pesto, ultra-creamy burrata

Île flottante du comptoir au praliné de pop corn
floating Island with Popcorn Praline

OU

Coupe fraîcheur du Comptoir, Assortiment de fruits du verger, granola croustillant
et siphon au fruit de la passion.
*The Comptoir Fresh Fruit Bowl, Orchard Fruit Selection, Crunchy Granola and
Passion Fruit Espuma*