



« 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



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

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

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

13€

Chilled Provençal Tomato Velouté, Garlic Croutons

À savourer

Filet de bœuf signature, Angus « Premium » d'Argentine, béarnaise à la bière, Pommes pailles à la truffe d'été

37€

“Premium” Argentine Angus beef fillet, beer Béarnaise sauce, Shoestring Fries with summer truffle

Poitrine de cochon confite, haricots verts croquants, noixettes torréfiées, jus réduit.

22€

Slow-cooked pork belly, crisp green beans, toasted hazelnuts, reduced jus

Instant de la mer, huile parfumée de l'arrière-pays, vierge de légumes méditerranéens aux accents du Sud

24€

Sea Moments

Hinterland-infused oil, Mediterranean vegetable vierge with Southern accents

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). 12€

Valrhona Caraïbe 66% molten chocolate cake, Gianduja heart, passion fruit caramel (cooking time: 10 min)

Île flottante du comptoir au praliné de pop corn 10€

floating Island with Popcorn Praline

Figue de Solliès, madeleine au citron, namelaka vanille, glace au yaourt 12€

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

Voile de Tomme affinée, condiment au sésame noir, cébette, tomates confites 11€

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

Velouté glacé de tomates de Provence, crouton à l’ail

Chilled Provençal Tomato Velouté, Garlic Croutons

Poitrine de cochon confite, haricots verts croquants, noisettes torréfiées, jus réduit

Slow-cooked pork belly, crisp green beans, toasted hazelnuts, reduced jus

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

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

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

