



Desserts / *Desserts*

Financier moelleux noisette mousse mascarpone vanillée
/ lait de noisette

Hazelnut french financier mascarpone vanilla mousse 8€

Mi- cuit chocolat et cœur coulant chocolat blanc, glace vanille

Black and white molten chocolate lava cake, vanilla ice cream 9€

Mousse de châtaigne façon millefeuille

Sweet chestnuts mousse in a millefeuille variation 8€



Entrées / *Starters*

Terrine de foie gras mi- cuit (Origine France), marmelade groseille / cerise noire

Half- cooked foie gras pâté, redcurrant / black cherry marmalade..... 15€

Salade de haricots, vinaigrette herbacée, yaourt à la grecque acidulé

Beans salad, vinaigrette with herbs Greek yogurt variation 10€

Velouté de potimarron et hareng fumé

Butternut creamy broth and smoked herring..... 12€

Le Comptoir de Sèze vous propose une formule du midi du lundi au vendredi à 28€ / Our restaurant offers a daily lunch menu from Monday to Friday at 28€

Le Comptoir de Sèze est fermé le samedi midi, le dimanche et le lundi soir et ouvert le dimanche pour notre brunch / Our restaurant is closed Saturday for lunch, Sunday and Monday for dinner and open Sunday for our brunch



Plats / *Main courses*

Pavé de rumsteck d'Aubrac (Origine France) 300g, émulsion poivre vert crémeux de patate douce

Rump steak slab, green pepper emulsion creamy sweet potatoes28€

Filet mignon de porc basse température

(Cochon montagne, Origine France), carotte jaune, panais rôtis, jus de cuisson au thym

Pork filet mignon,

yellow carrots, roasted parsnip, thyme cooking juices24€

Gambas snackée (Pacifique), risotto de fregola, espuma de crustacés

Snacked King prawn fregola risotto

crustacean foam sauce28€



Salades & tartares / *Salads & tartars*

Salade Caesar : salade sucrine, parmesan, poulet, œufs durs, croutons frits

Chicken caesar salad 19€

Tartare de bœuf à l'italienne : bœuf haché (Origine France), parmesan, huile d'olive, tomates confites

Italian style beef tartar: ground beef meat, parmisiano, olive oil, candied tomatos..... 20€

Tartare de bœuf classique : bœuf haché (Origine France), condiments, sauce tartare

French style beef tartar: ground beef meat, condiment, tartar sauce..... 20€

Plat végétarien

Vegetarian course 15€

Nos viandes sont d'origines de la C.E., les prix sont service compris, une liste des allergènes est à votre disposition