

Le Comptoir Porcelana

LA RESTAURATION

Pour une expérience culinaire originale

Au-delà des recettes traditionnelles où il est utilisé comme liant dans une sauce, les créations du Comptoir Porcelana associent subtilement le chocolat ou le cacao avec des viandes, des poissons ou des légumes, pour des sensations gustatives inédites.

LE MENU TOUT CHOCOLAT

23,50€
/pers.

Au choix :
1 Entrée / 1 Plat / 1 Dessert + Boissons

ENTREES CHOCOLAT

SALADE GOURMANDE

Salade de saison, carottes râpées, lentilles vertes du Puy, truite fumée, vinaigrette **Oabika** (concentré de jus de cacao)

SALADE D'ICI

Salade de saison, dés de caillette, **ravioles frites au Chocolat Valrhona**, noix, fromage de chèvre, sauce miel, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive

COCOTTES CHOCOLAT

Pintade, riz 3 couleurs - **Praliné Amande 60%**

Parmentier d'effiloché de bœuf - **Chocolat au lait Andoa 39%**

DESSERTS CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir Caraïbe 66%, perles craquantes

Panna Cotta chocolat blond Dulcey 35%, perles craquantes

BOISSONS

Vin de Cépage rouge de la Cave de Tain* (1 bouteille pour 5)

+ Café

* Substitution possible par du jus de fruit Adamance (orange ou pomme)

Conditions :

- Menu unique pour l'ensemble du groupe. Possibilité d'une alternative végétarienne ou sans gluten pour les personnes concernées.
- 2 services disponibles : 12h00 et 13h30.
- Confirmation définitive du nombre de personnes 10 jours avant la date de la visite. Sera facturé le nombre de repas confirmés.

Mentions légales :

Menus donnés à titre indicatif. Se renseigner lors de la réservation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Attention : toute personne allergique se doit de se faire connaître lors de la réservation.