



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

22,50€
/pers.

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

ENTREES CHOCOLAT

SALADE GOURMANDE

(Salade de saison, Magret de canard fumé, Figues séchées, Comté, **Croquets aux éclats de fèves de cacao**, sauce chocolat noir araguani 72% , vinaigre balsamique, huile d'olive)

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

Parmentier Pintade - **Praliné Amande 60%**

Effiloché de cuisse de canard, riz 3 couleurs - **Chocolat noir épicé Xocopili 72%**

DESSERTS CHOCOLAT

Mousse allégée chocolat blond Dulcey 32%, Perles Craquantes Dulcey

Verrine Citron Meringuée chocolat blanc Opalys 33%

BOISSONS

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

+ Café

Le Comptoir Porcelana s'engage dans une démarche environnementale :

L'ambition de Valrhona en matière d'environnement est de réduire de 100 % son empreinte environnementale d'ici 2025. Ainsi, le Comptoir Porcelana a fait le choix d'opter, dans la mesure du possible, pour une vaisselle d'origine naturelle, compostable et biodégradable, ou une vaisselle recyclable.

Conditions :

- Pour les groupes de 10 à 50 personnes.
- 2 services disponibles : 12h00 et 13h15.
- Confirmation définitive du nombre de personnes une semaine 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.