



Formule vente à emporter "Entrée + Plat +
Dessert" - Chez Comus

27,50 €

Choice of Starter

- Thon Albacore mi-cuit au piment d'Espelette & "huile aux agrumes"
- Terrine de magret de canard et boudin noir aux pommes, marmelade de pommes
- Les Huîtres de Marennes d'Oléron Fines de Claire N°3" servies par 6
- Foie gras de canard "maison" et son condiment

Choice of Main Course

- Choucroute Paysanne, "Poitrine Fumée, Jamboneau, Saucisse Fumée et Saucisse de Francfort"
- Filet de Bar et embeurré de chou vert et fenouil, fumé de poissons crémé
- Filet de canette, pomme de terre grenaille et sauce miel et sésame
- Assiette de l'écailler "Rillettes de Poisson - 6 crevettes roses - 6 Huîtres & Bulots"

Choice of Dessert

- Traditionnelle profiterole et chocolat chaud
- Mi-cuit au chocolat et coulis de framboises
- Raisins blanc & prunes jaunes justes poêlés, crumble
- Tarte fine aux fruits de saison et sa marmelade