



Notre Carte d'Hiver



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

Notre Carte de saison



Entrée : de 17 à 20€,
Plat : de 26 à 29€,
Dessert : de 11 à 17€...
... à associer selon vos envies.

L'Ardoise du Midi:

Le chef vous propose chaque semaine des plats différents, à associer selon vos envies, uniquement le midi, hors week-end et jours fériés. (voir ardoise)

Lunch only, not available on saturday, sunday and public holidays.

Entrée : 7€ Plat : 17€ Dessert : 6€

Notre carte est tributaire du marché, ce qui explique les éventuels changements de dernière minute, ou la rupture occasionnelle d'un produit. Nous vous encourageons à ne pas modifier la composition des plats afin de ne pas en perturber l'équilibre.

Merci de votre compréhension.

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. Le chef et son équipe vous aiguilleront dans le choix de votre repas.

Afin de proposer à nos collaborateurs des conditions de travail agréables, nous vous informons que l'établissement ferme désormais ses portes à 23h.

Cannelloni au mato, noisettes et petits légumes d'hiver,
crèmeux de morilles – 18€

*Cannelloni filled with fresh mato cheese, hazelnuts and winter
vegetables, morel mushroom cream*

Kimchi de chou chinois, gambas en robe de kadaïf,
sauce aigre-douce – 17€

*Chinese cabbage kimchi, prawns wrapped in kadayif pastry,
sweet and sour sauce*

L'inspiration hivernale de Laurent et Mickaël

Laurent and Mickaël's seasonal winter inspiration

Voir Ardoise

Sablé au poivre Timut, crème de raifort,
chiffonnade de bœuf gravlax,
mesclun et granola de fruits secs – 17€

*Timut pepper shortbread, horseradish cream, gravlax-style beef
slices, mixed baby greens and dried fruits granola*

Foie gras de canard IGP mariné au Rivesaltes tuilé,
brioche aux amandes, chutney ananas-cardamome – 20€

*IGP duck foie gras marinated in Rivesaltes wine,
almond brioche, pineapple and cardamom chutney*

Pot-au-feu de trois viandes, parfumé à l'huile de truffe – 28€

*Traditional French three-meats pot-au-feu,
finished with truffle oil*

Blanquette de poissons, coquillages et crustacés,
mini-légumes glacés – 28€

*Creamy fish, shellfish and seafood blanquette,
glazed baby vegetables*

Mafé de cajou au suprême de volaille,
riz sauté aux légumes – 26€

*Cashew nut mafé with chicken supreme,
stir-fried vegetable rice*

Magret de canard IGP Sud-Ouest, cuit rosé à basse température,
sauce Banyuls au foie gras, gratin dauphinois – 29€

*South-West IGP duck breast, slow-cooked medium rare,
Banyuls wine and foie gras sauce, potato gratin*

Pavé de poisson du moment,
risotto de céleri au Black Pearl,
bisque de poissons de roche et crustacés à l'ail noir – 27€

*Fresh fish fillet of the day,
celeriac risotto with Black Pearl curry,
rockfish and shellfish bisque with black garlic*

Noix de Saint-Jacques et gambas,
dahl de lentilles au korma et lait de coco,
émulsion au curry "1001 Nuits" – 29€

*Seared scallops and prawns,
korma-spiced lentil dahl with coconut milk,
"1001 Nights" curry emulsion*

Assiette de fromages affinés – 13€

Selection of ripe cheese

L'inspiration hivernale de Lilian – 12€

Lilian's seasonal winter inspiration

Voir Ardoise

Finger pain d'épices, lemon curd à la bergamote,
marmelade de cédrat confit, sorbet maison à la coriandre – 12€

*Gingerbread finger, bergamot lemon curd,
candied citron marmalade, homemade coriander sorbet*

Gavottes croustillantes, crème mascarpone à la vanille Bourbon,
sorbet pomme Granny Smith et céleri branche – 12€

*Crispy gavotte wafers, Bourbon vanilla mascarpone cream,
Granny Smith apple and celery sorbet*

Assiette Gourmande – 13€

Selection of the previous desserts

L'indémoudable biscuit coulant au chocolat

L'Or Sang 66% by Galia Grau, glace du moment – 17€

*The timeless molten chocolate biscuit L'Or Sang 66% chocolate by Galia Grau,
ice-cream*

Nos Coupes de glace 11€:

Coupe Ancienne Ecole

(vanille, palet breton, caramel, coulis de caramel, chantilly)

Coupe d'Hiver

(passion, chocolat, poire, coulis chocolat, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : caramel,
chocolat, citron vert, palet breton, passion, poire, vanille

La boule de glace : 3€ Supplément chantilly : 1,50€

Glaces élaborées par des artisans glaciers français,
dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal,
à partir de produits nobles et authentiques.

LE MENU DES PETITS ECOLIERS

17€

Menu

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Blanquette de poissons, coquillages et crustacés,
mini-légumes glacés

ou

Mafé de cajou au suprême de volaille,
riz sauté aux légumes

ou

Magret de canard IGP Sud-Ouest, cuit rosé à basse
température,
sauce Banyuls au foie gras, gratin dauphinois

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€

