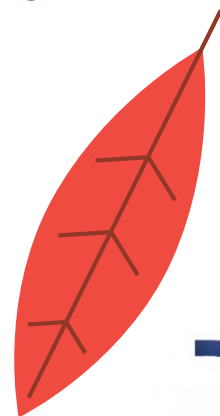




le Collège
Culinaire
de France

Notre
carte
d'Automne





Notre Carte de saison

Entrée : de 13 à 18€,
Plat : de 20 à 27€,
Dessert : de 9 à 14€...
... 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 : 6€ Plat : 12€ Dessert : 5€

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.



Nos Entrées

100% fait maison



le Collège
Culinaire
de France

Oeuf parfait d'André Gil, crémeux de champignons et jeunes pousses, mouillettes au beurre forestier 15€

Soft-boiled egg, mushroom cream, forest-style butter

Velouté de lentilles corail et carottes parfumé au cumin, focaccia aux noisettes, crème acidulée citron-gingembre 13€

Coral lentils and carrots velvety soup, nuts focaccia and ginger-citrus cream

L'inspiration automnale du moment de Laurent et Mickaël 13€

The chief autumn starter

Farandole de légumes de saison rôtis, magret séché maison et herbes fraîches du Domaine des Herbiers, vinaigrette à la betterave 14€

Selection of seasonal veg, home-made dried duck breast, fresh herbs and beetroot vinaigrette

Foie gras IGP Sud-Ouest mi-cuit en terrine au Muscat, pain aux noix de Jacques Thellier,

chutney de fruits et légumes d'automne 18€

Semi-cooked home-made foie gras terrine with Muscat, autumn fruits and vegetables chutney, nuts bread

Prix TTC. Service compris.



Nos Plats



le Collège
Culinaire
de France

100% fait maison

Le Suquet de Marie-Hélène
soupe de poissons de roches et poissons du moment,
millefeuille de pommes de terre et toast de rouille sétoise 22€

Fish of the moment in a rock fish ragout, potatoes and rouille

Parmentier de canard aux patates douces et petits légumes d'automne
réduction parfumée aux zestes d'orange 20€

Duck and sweet potatoes parmentier, reduction with orange zests

Pavé de dos de lieu noir rôti, risotto de céleri rave,
crème citronnée à l'ail doux 21€

Roasted coalfish back, celeriac risotto, garlic citrus cream

Joues de porc confites sauce vigneronne,
purée fumée aromatisée à l'huile de truffe, légumes de saison 21€

*Preserved pork cheeks in a red wine and shallots sauce, smoked purée
with truffle oil, and autumn vegetables*

Noix de Saint Jacques juste saisies, purée cardinale,
wok de petits légumes d'automne 27€

Scallops just seared, cauliflower purée, autumn vegetables

Côte de veau Primeur des Pyrénées, déclinaison de potimarron et éclats de
marrons, jus corsé aux champignons 26€

*Catalan veal chop, mushrooms juice, roasted small pumpkin,
mushrooms and chestnuts condiment*

Surveillez également les ardoises, le Chef vous propose régulièrement des
suggestions de viandes du moment et de pêche locale.

Prix TTC. Service compris.



Nos Desserts

100% fait maison



le Collège
Culinaire
de France

Assiette de fromages affinés, sélection de Chez Camille 10€

Selection of ripe cheese

Quenelle crémeuse chocolat blanc à l'huile d'olive citron d'Emmanuelle Laffon,
crumble aux amandes, bonbons choco-mandarine 9€

White chocolate cream with lemon olive oil, almond crumble,
chocolate and tangerine candies

Brioche roulée à la pomme Granny-Smith, brunoise de poires Rochas,
coulis pomme verte et lemon curd 9€

Green apple brioche, diced pears, apple sauce and lemon curd

Crème Chiboust aux marrons Maison Imbert enrobée de feuillantine,
écorces de chocolat noir, sponge cake parfumé au matcha 9€

Chestnuts Chiboust cream, puff pastry, sponge cake flavored with matcha

Assiette gourmande (sélection des desserts ci-dessus) 11€

Selection of the previous desserts

L'indémoudable biscuit coulant au chocolat l'Or Sang 66% by Galia Grau,
crème glacée à la noisette 14€

Fondant chocolate cake, served with nut ice-cream

Nos Coupes de glace : 9€

Coupe Ancienne Ecole (nougat, cacahuète, caramel fleur de sel,
coulis de caramel, chantilly)

Coupe d'Automne (coing, crème d'Isigny, marron, chantilly)

Coupe Fruits Rouges (framboise-litchi, fraise, cassis, coulis de fruits rouges,
chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

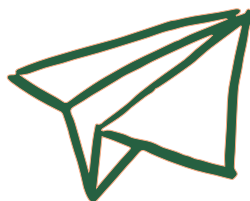
Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : cacahuète, café, caramel,
cassis, chocolat, citron vert, coing, crème d'Isigny, fraise, framboise-litchi, marron,
noisette, nougat, pistache, poire, rhum-raisins, vanille

La boule de glace : 2,50€ Supplément chantilly : 1,50€

Glaces élaborées par un artisan glacier français, Histoires de Glaces,
dans le respect de la tradition et du savoir-faire artisanal, à partir de produits
nobles et authentiques.

Prix TTC. Service compris.

Le Menu des Petits Ecoliers



12€



Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Le Suquet de Marie-Hélène
soupe de poissons de roches et poissons du moment,
millefeuille de pommes de terres et toast de rouille sétoise

ou

Parmentier de canard aux patates douces et
petits légumes d'automne
réduction parfumée aux zestes d'orange

ou

Pavé de dos de lieu noir rôti, risotto de céleri rave,
crème citronnée à l'ail doux

ou

Civet de Joues de porc confites,
purée fumée aromatisée à l'huile de truffe, légumes de
saison

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 8€

Prix TTC. Service compris.

