

A graphic of a sunburst with several red lines radiating from a central point, positioned behind the text.

Notre Carte de Printemps



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France



Notre Carte de saison

Entrée : de 16 à 18€,

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 : 16€ 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.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Entrées

100% FAIT MAISON

Cappuccino d'asperges, nuage d'ail des Ours,
chips parmesan et crackers au tzatziki 16€

*Asparagus cappuccino, wild garlic foam, parmesan chips,
and tzatziki crackers*

Œuf parfait à 64° dans son nid croustillant,
houmous de petits pois à la menthe fraîche,
Carn de Parol snackée 17€

*Perfect 64°C egg in a crispy nest, fresh mint pea hummus,
seared Carn de Parol*

L'inspiration printanière du moment de Laurent et Mickael

Laurent and Mickael's seasonal spring inspiration

Gravlax de saumon mariné au Pan Masala et flammé,
sablé au chèvre frais citron vert-aneth, alcaparras, betterave
marinée et condiment d'agrumes 18€

*Pan Masala-marinated and flamed salmon gravlax,
fresh goat cheese and lime-dill shortbread, capers,
marinated beetroot, and citrus condiments*

Ravioles de légumes printaniers à la ricotta,
crémeux d'épinards et granola de fruits secs au paprika fumé,
salade de roquette et chiffonnade de paleta ibérique 17€

*Spring vegetable and ricotta ravioli, spinach cream,
smoked paprika dried fruit granola, arugula salad,
and thinly sliced Iberian paleta*

Pièce de bœuf français du moment grillée,
sauce aux morilles et pointes d'asperges,
paillassons de pommes de terre (voir ardoise)

*Grilled French beef cut of the day, morel sauce, asparagus tips,
and crispy potato galettes (see daily board for details)*

Bonbons d'agneau Xai confits et panés à la pistache,
mousseline de carotte jaune, grenailles au thym,
jus réduit à la moutarde violette et ses pousses 28€

*Confit Xai lamb bonbons breaded in pistachio, yellow carrot purée,
thyme-roasted baby potatoes, violet mustard reduction, and fresh sprouts*

Suprême de pintade française farcie à la tapenade,
poêlée printanière de légumes,
jus corsé aux olives et au romarin 26€

*French guinea fowl supreme stuffed with tapenade,
sautéed spring vegetables, rich olive and rosemary jus*

Poulpe cuit en basse température à 77° et caramélisé,
risotto de blé vert fumé à la crème d'anis,
carpaccio de fenouil croquant, huile vierge pili-pili 28€

*Low-temperature 77°C caramelized octopus, smoked green wheat risotto
with anise cream, crunchy fennel carpaccio, and pili-pili virgin oil*

Bouillon Kaisen Udon, infusion dashi au miso,
poisson et fruits de mer du moment,
nouilles Udon aux petits légumes et shiitake 27€

*Japanese Kaisen Udon broth, miso dashi, seasonal fish and seafood,
Udon noodles with vegetables and shiitake mushrooms*

Cannellonis de langoustines et gambas,
mato aux petits légumes et feuilles d'épinards,
bisque de crustacés au piment d'Espelette 29€

*Langoustine and prawn cannelloni, mato cheese with seasonal vegetables
and spinach leaves, crustacean bisque with Espelette pepper*

100% fait maison

Assiette de fromages affinés 12€

Selection of ripe cheese

Cigarette croquante à la pistache,
tartare de fraises Gariguette et yuzu,
sorbet maison fraise au poivre Timut 11€

*Crunchy pistachio roll, Gariguette strawberry and yuzu tartare,
homemade Timut pepper strawberry sorbet*

Banoffee, banane flambée,
mousse aux notes de cappuccino et biscuit de corn flakes
caramélisés, glace confiture de lait 11€

*Banoffee with flambéed banana, cappuccino-flavored mousse,
caramelized cornflake biscuit, and dulce de leche ice cream*

Riz au lait de coco Sticky Rice,
textures de mangue et mousse de praliné au sésame noir 11€

*Coconut sticky rice pudding, mango textures,
and black sesame praline mousse*

Assiette gourmande (sélection des desserts ci-dessus) 13€

Selection of the previous desserts

L'indémoudable biscuit coulant au chocolat

L'Or Sang 66% by Galia Grau, crème glacée palet breton 17€

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

Nos Coupes de glace 10€:

Coupe Ancienne Ecole

(vanille, cacahuète, caramel fleur de sel, coulis de caramel, chantilly)

Coupe de Printemps

(fraise, crème d'Isigny, noisette, coulis fraise, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : cacahuète,
caramel, chocolat, citron vert, crème d'Isigny, fraise, noisette,
palet breton, 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

16€

Menu

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Suprême de pintade française farcie à la tapenade,
poêlée printanière de légumes,
jus corsé aux olives et au romarin

ou

Cannellonis de langoustines et gambas,
mato aux petits légumes et feuilles d'épinards,
bisque de crustacés

ou

Pièce de bœuf français du moment grillée,
sauce aux morilles et pointes d'asperges,
paillassons de pommes de terre

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€

