



Notre Carte d'Automne



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

Notre Carte de saison



Entrée : de 16 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 : 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

Gratiné de butternut au Saint Marcellin et aux pommes,
chiffonnade de paleta ibérique,
salade de mâche, vinaigrette au sirop d'érable 17€

*Butternut gratin with Saint-Marcellin cheese and apples,
Iberian paleta shavings, lamb's lettuce salad, maple syrup vinaigrette*

Velouté de champignons,
mini pancakes banane-sarrasin, noix torréfiées 16€
*Mushrooms velvety soup, banana and buckwheat pancakes
and roasted walnuts*

L'inspiration automnale du moment de Laurent et Mickael
Laurent et Mickael's suggestion

Rillettes et gravlax de truite en millefeuille de brick
au sésame noir,
déclinaison de légumes d'automne 17€
*Trout rillettes and gravlax Mille-Feuille with black sesame brick
pastry,
autumn vegetable assortment*

Foie gras de canard IGP au piment d'Espelette cuit au sel,
cinnamon roll aux épices,
fruits de saison confits 20€
*Duck Foie Gras with Espelette Pepper, salt-cured,
spiced cinnamon roll, candied seasonal fruits*

La pièce de viande du moment marinée au Banyuls,
purée de panais au chocolat blanc,
chutney d'échalotes au vinaigre balsamique,
jeunes pousses de moutarde (prix ardoise)

*Market cut of meat marinated in Banyuls Wine,
parsnip & white chocolate purée, shallot chutney with balsamic vinegar,
mustard greens (market price)*

Pressé de joues de porc Tirabuxo confites,
déclinaison de potimarrons,
jus réduit à la bière ambrée La Canya 26€

*Pressed Tirabuxo pork cheeks, slow-cooked,
pumpkin variations, La Canya Amber Beer reduction*

Curry de gambas sauvages et supions,
cubes de patates douces fondants, blé parfumé aux épices 28€

*Wild prawns and baby cuttlefish curry,
tender sweet potato cubes, spiced wheat*

Le poisson du moment mariné au Vadouvan,
tombée de chou frisé à la paysanne, cèpes et lard fumé,
beurre d'agrumes 27€

*Catch of the Day Marinated with Vadouvan (French curry),
braised savoy cabbage "à la paysanne", porcini & smoked bacon, citrus butter*

Ballotine de volaille à la tartufata,
mousseline de topinambours,
croûtons de polenta rissolés et brisures de châtaignes,
jus poulette parfumé à la truffe 27€

*Truffled poultry ballotine,
Jerusalem artichoke mousseline, golden polenta routons & crushed chestnuts,
truffle-infused poultry jus*

Noix de saint Jacques snackées,
boudin blanc et coing confit,
crémeux de rutabaga, condiment pomme-gingembre 29€

*Seared scallops, white pudding & candied quince, creamy rutabaga,
ginger and apple condiment*



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Desserts

100% fait maison

Kinilaw de poires pochées au safran des Aspres
légèrement fumées,
crème mascarpone au thé noir, sorbet poire maison 12€
*Khalawi of pears poached with Aspres saffron,
lightly smoked, black tea mascarpone cream, homemade pear sorbet*
Shooter de makgeolli (alcool de riz coréen) 2 €
Makgeolli Shooter (Traditional Korean Rice Wine)

Dôme caramélisé aux notes d'agrumes et
marrons glacés de la maison Imbert,
déclinaison de cacao et champignons 12€
*Caramelized dome with citrus notes & Imbert candied chestnuts,
cocoa & mushroom variations*

Le Palau-Brest,
chou craquelin à la fève tonka,
crèmeux de potimarron vanillé,
praliné aux noisettes du Piémont 12€
The "Palau-Brest"
*Craquelin choux with Tonka bean, vanilla pumpkin cream,
Piedmont hazelnut praliné*

Assiette Gourmande 13€
Selection of the previous desserts

L'indémoudable biscuit coulant au chocolat
L'Or Sang 66% by Galia Grau, crème glacée surprise 17€
*The timeless molten chocolate biscuit L'Or Sang 66% chocolate by Galia Grau,
surprise ice-cream*

Nos Coupes de glace 11€:

Coupe Ancienne Ecole

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

Coupe d'Automne

(marron, chocolat, clémentine, coulis chocolat, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : cacahuète,
caramel, chocolat, citron vert, clémentine de Corse, marron,
noisette, 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.

Pressé de joue de porc Tirabuxo confites,
déclinaison de potimarrons

ou

Ballotine de volaille tartufada,
mousseline de topinambours,
croûtons de polenta rissolés et brisures de châtaignes,
jus poulette parfumé à la truffe

ou

Le poisson du moment mariné au Vadouvan,
tombée de choux frisé à la paysanne,
cèpes et lard fumé,
beurre d'agrumes

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€

