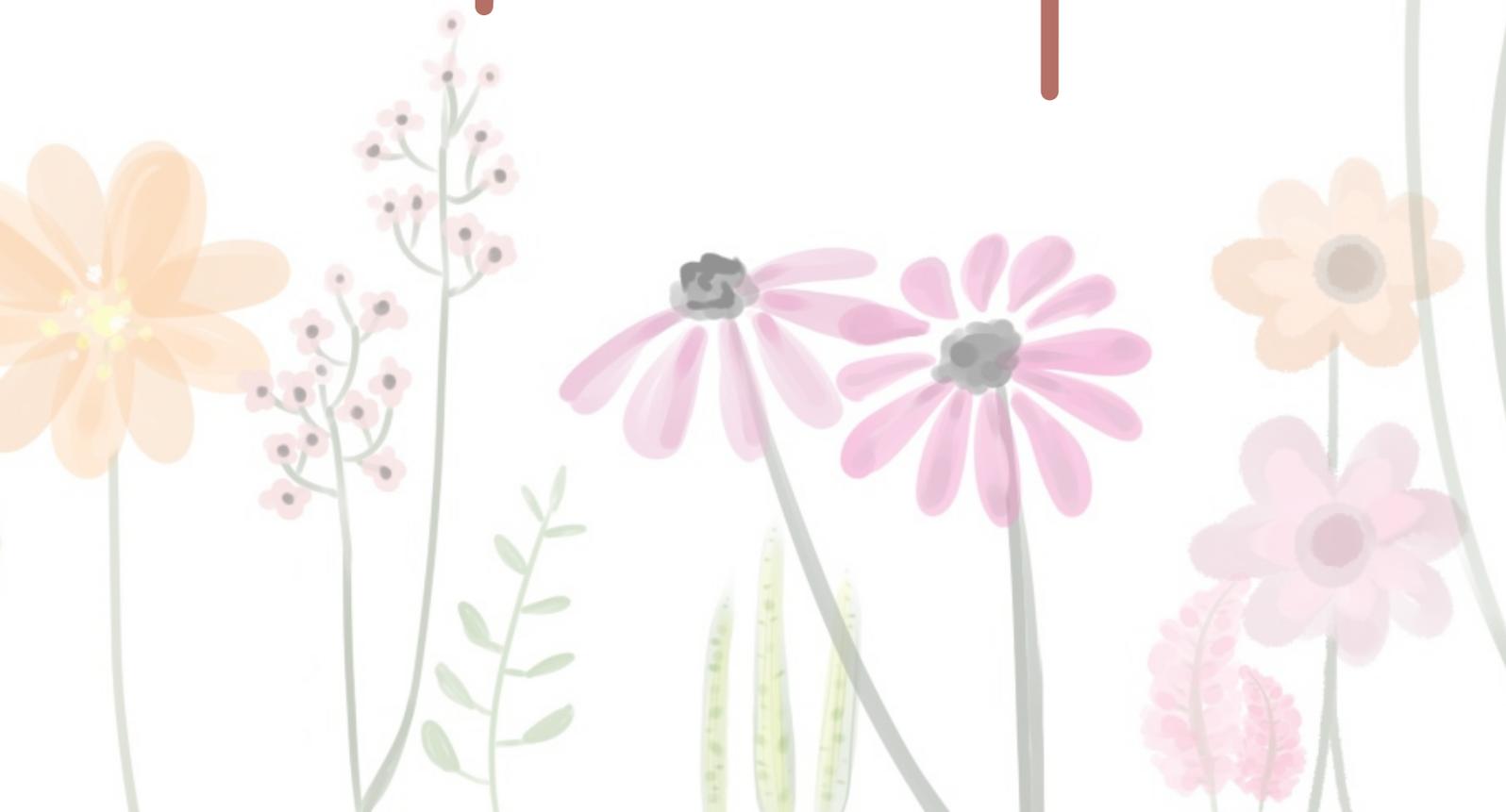


Notre carte de Printemps



Notre Carte de saison

Entrée : de 15 à 18€,

Plat : de 25 à 28€,

Dessert : de 11 à 15€...

... 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 : 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.

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



Nos Entrées

100% fait maison



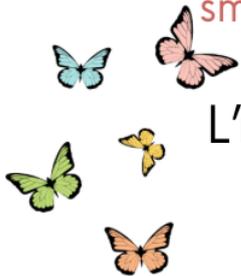
le Collège
Culinaire
de France

Soupe de poissons de roche et crustacés au piment
d'Espelette, espuma de rouille,
tuile craquante à l'encre de seiche 15€

Rockfish and crustacean soup with Espelette pepper,
rouille sauce espuma, squid ink crispy tile

Œuf parfait à 64°, crémeux de fèves à l'ail des ours,
poitrine fumée snackée, carpaccio d'asperges,
mouillettes de beurre à la ciboulette 16€

64-degree perfect egg, creamy fava beans with wild garlic, seared
smoked breast, asparagus carpaccio, chive butter toasts



L'inspiration printanière de Laurent et Mickaël
(voir ardoise)

The Chef spring starter

Tartare printanier de légumes croquants au yaourt et à
l'huile d'olive citron d'Emmanuelle Laffon,
brochette de gambas marinées au gingembre 18€

Spring tartare of crunchy vegetables with Emmanuel Laffon's lemon
olive oil yogurt, ginger-marinated prawn skewer

Brioche au chorizo, crème au manchego,
chiffonnade de Paleta ibérique Bellota,
tomme de chèvre à l'huile d'olive 17€

Chorizo brioche, manchego cream, shredded Iberian Bellota Paleta,
goat cheese with olive oil



Nos Plats

100% fait maison



le Collège
Culinaire
de France



Rôti de veau cuit en basse température, sauce aux morilles,
écrasé de pommes de terre primeur et
légumes printaniers 28€

Veal roast cooked at low temperature, morel sauce,
crushed new potatoes and spring vegetables

Pressé d'agneau El Xai confit 7 heures, croquant pistache,
gratin de pommes de terre à la cardamome,
boutons d'artichauts rôtis, jus réduit ail-romarin 27€

Pressed El Xai lamb candied for 7 hours, pistachio crunch, cardamom
potato gratin, roasted artichokes, garlic and rosemary reduced jus

Suprême de pintade française,
déclinaison de carottes primeur, jus corsé thym citron 25€
Supreme French guinea fowl, primeur carrot variation, lemon thyme jus

Pavé de poisson du moment gratiné à l'aïoli et aux amandes,
fenouil confit et rôti, poêlée de petits légumes 26€

Catch of the day gratined with almond and aioli,
roasted confit fennel and pan-fried baby vegetables

Ballotine de merlu à la mousseline d'épinards,
gâteau de riz et crème d'asperges à l'oseille 25€

Hake ballotine with spinach mousse, rice cake
and asparagus cream with sorrel

Gambas sauvages grillées,
risotto de petit épeautre au curry "Mille et une nuits",
pesto de cresson aux amandes et tuile au parmesan 27€

Grilled wild prawns, "Mille et une nuits" curry spelt risotto,
almond watercress pesto and parmesan laced biscuit

Surveillez également les ardoises,
le Chef vous propose régulièrement des suggestions.

Prix TTC. Service compris.





Nos Desserts

100% fait maison



le Collège
Culinaire
de France

Assiette de fromages affinés 12€
Selection of ripe cheese

Feuilles croquantes à la noisette, mousse de chèvre frais au miel,
petits pois marinés à la framboise 11€

Hazelnut crispy leaves, fresh goat cheese mousse with honey,
raspberry-marinated peas

Macaron Yuzu et thé vert matcha, caramel passion,
praliné au sésame noir 11€

Yuzu macaron and matcha green tea, passion fruit caramel,
black sesame praline

Charlotte aux fraises Gariguettes, biscuits cuillère au poivre Timut,
mousse rhubarbe parfumée à la fleur de sureau 11€

Gariguettes strawberry Charlotte, Timut pepper ladyfinger biscuits,
elderflower-scented rhubarb 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 cacahuète-chocolat 15€

Fondant chocolate cake, served with peanut-chocolate ice-cream

Nos Coupes de glace 10€:

Coupe Ancienne Ecole

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

Coupe Fruits Rouges

(framboise-litchi, fraise, griotte, coulis de fruits rouges, chantilly)

Coupe Colonel (2 boules citron vert, Vodka)

Ou parfums au choix (maximum trois boules) parmi : cacahuète,
caramel, chocolat, citron vert, fraise, framboise-litchi, griotte,
mangue, 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.

Rôti de veau cuit en basse température, sauce aux morilles,
écrasé de pommes de terre primeur et
légumes printaniers

ou

Suprême de pintade française,
déclinaison de carottes primeur, jus corsé thym citron

ou

Pavé de poisson du moment gratiné à l'aioli et aux amandes,
fenouil confit et rôti, poêlée de petits légumes

ou

Ballotine de merlu à la mousseline d'épinards,
gâteau de riz et crème d'asperges à l'oseille

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€

Viandes d'origine française.
Prix TTC. Service compris.