



Notre Carte d'Automne



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France



Notre Carte de saison

Entrée : de 15 à 18€,
Plat : de 26 à 29€,
Dessert : de 11 à 16€...
... 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.

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

Macarons au bleu d'Auvergne,
poire et éclats de noix torréfiées,
jeunes pousses de roquette et vinaigrette d'automne 16€
*Blue cheese macarons, pear and roasted walnut pieces,
young arugula sprouts and autumn vinaigrette*

Comme un cappuccino,
soupe de butternut coco-gingembre,
espuma au poivre de Sichuan
tuile croquante au grué de cacao 15€
*Like a cappuccino, butternut squash soup
with coconut and ginger,
Sichuan pepper mousse, crispy cacao nib tile*

L'inspiration automnale de Laurent et Michael
(Voir ardoise)
Laurent et Michael's suggestion

Terrine de poireaux brûlés en feuille de nori,
saumon mariné aux fruits de la passion,
cheveux d'ange croustillants 17€
*Burnt leek terrine in nori leaf,
salmon marinated with passion fruit, crispy vermicelli*

Oeuf parfait façon meurette,
effiloché de paleta ibérique
mouillettes au beurre fumé 18€
*Boiled egg « à la meurette », shredded Iberian paleta ham,
soldiers with smoked butter*

Pithiviers de cochon Tirabuxo confit
et duxelle de champignons,
crèmeux de patates douces, jus réduit à la truffe 28€
*Pithiviers of confit Tirabuxo pork and mushroom duxelle,
sweet potato cream, reduced truffle juice*

Pavé de veau français servi juste rosé,
potimarrons rôtis et pipas de graines de courges,
jus corsé café-noisettes 27€
*Veal steak served medium-rare,
roasted pumpkin and pumpkin seed pipas, coffee-hazelnut jus*

Chou farci au haddock,
blésotto au curry « Mille et une nuit »,
condiment à l'ail noir 26€
*Stuffed cabbage with haddock,
curry wheat risotto, black garlic condiment*

Nage de poissons du moment aux petits légumes
d'automne, selon l'inspiration du chef 27€
*Fish stew of the day with autumn vegetables,
according to the chef's inspiration*

Filet de canard IGP Sud-Ouest cuit en basse-température,
mille-feuille de pomme de terre à la cardamome,
jus réduit au miel d'acacia et aux épices 26€
*Duck breast cooked at low temperature,
cardamom potato mille-feuille, reduced honey and spice juice*

Noix de saint Jacques snackées,
crumble d'endives braisées au quinoa,
beurre blanc parfumé à la bergamote 29€
*Seared scallops, braised endive crumble with quinoa,
bergamot-infused beurre blanc*



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Nos Desserts

100% fait maison

Assiette de fromages affinés 12€

Selection of ripe cheese

Tiramisu d'automne,
crème mascarpone potimarron-vanille,
biscuit à la cuillère au café parfumé à l'Amaretto 11€
*Autumn Tiramisu, pumpkin-vanilla mascarpone cream,
coffee-soaked ladyfingers flavored with Amaretto*

Pavlova façon Mont Blanc,
meringue à la fève de Tonka, poires caramélisées,
mousse au marron glacé Maison Imbert 11€

*Mont Blanc-style Pavlova,
Tonka bean meringue, caramelized pears,
chestnut mousse from Maison Imbert*

Savarin au sirop d'épices,
mousse litchi et ananas confit, sorbet coco maison 11€
*Spices syrup Savarin, leetchi mousse and candied pineapple,
home-made coco ice-cream*

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 maison praliné-noisette à la truffe 16€
Fondant chocolate cake, hazelnut-praline and truffle ice-cream

Nos Coupes de glace 10€:

Coupe Ancienne Ecole

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

Coupe d'Automne

(marron, crème d'Isigny, noisette, coulis chocolat, 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,
marron, noisette, 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

16€

Menu

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

Filet de canard Sud-Ouest cuit en basse-température,
mille-feuille de pomme de terre à la cardamome,
jus réduit au miel d'acacia et aux épices

ou

Pavé de veau français servi juste rosé,
potimarrons rôtis et pipas de graines de courges,

ou

Petit pavé de poisson (selon marché),
écrasé de patates douces,
beurre blanc à la bergamote

Dessert enfant du jour

ou

2 boules de glace

Le plat servi seul 12€

