

AU MENU CE MIDI...



... du 14 au 18 Septembre

Entrée – Plat – Dessert : 24€
Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 18€
(Servi uniquement au déjeuner,
du lundi au vendredi et hors boisson)

Entrée 6€

- ♦ Salade de **courgettes**, fêta, condiments citron
- ♦ **Daurade marinée** au miso, pickles et condiments (+3€)
- ♦ Velouté de **champignons**, oeuf parfait

À Partager (ou pas)...

- ♦ **Tartare de saumon, pesto roquette** 8€
- ♦ **Mini tartare de boeuf, oignons frits** 8€
- ♦ **Frites et mayo au paprika fumé** 5€
- ♦ **Nuggets de Canard, condiment tomate** 8€
- ♦ **Tataki de boeuf aux herbes.** 8€
- ♦ **Churros, sucre vanillé, sauce pralinée** 5€

Menu Caneton 15€

N'hésitez pas à nous le demander ! 

Plats 15€

- ♦ **Piece de boeuf**, purée de carottes des sables, jus de viande
- ♦ **Joue de porc** en cocotte, purée pomme de terre
- ♦ **Gambas rôties**, riz, jus de gambas citronné (+5€)
- ♦ **Orge perlé**, émulsion au vieux parmesan
- ♦ **Côte de boeuf de 1KG** pour 2 personnes servie avec palets de pommes de terre et champignons.
(hors promotions/hors menu)

S'accorde avec Morgon « La voûte Saint-Vincent » - Domaine Louis Claude Desvignes

65€

8€ le verre

Dessert 6€

- ♦ Mousse de **Mascarpone**, génoise imbibée au café
- ♦ **Café gourmand** (+2€)
- ♦ Assiette de **Comté**, mesclun et vinaigrette à l'échalote

“Les détails font la perfection, et la perfection n'est pas un détail.”

Léonard de Vinci

Collège Culinaire : représenter, valoriser et transmettre le patrimoine culinaire artisanal à travers la diversité, la tradition et la capacité d'innovation.

Tous nos plats sont aussi disponibles à emporter, n'hésitez pas à nous consulter ou à photographier notre QR code



Savourez notre pain
frais du jour de la maison
Jean-Luc Poujauran

* Tous les prix affichés sont TTC