



AU MENU CE MIDI...



... du 28 au 02 Octobre

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

Entrée 6€

- ◆ **Dorade sébaste** marinée à la betterave, betterave et condiment citron
- ◆ **Effiloché de canard**, pommes de terre confites à l'huile d'olive, poudre d'oignons et pickles (+4€)
- ◆ **Chou à la crème de comté** et marmelade d'oignons, crumble de parmesan

À Partager (ou pas)...

- ◆ **Panisse tapenade d'olive de kalamata** 6€
- ◆ **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€

- ◆ **paleron de boeuf en cocotte**, purée de panais et poudre de noisettes torréfiées (+3€)
- ◆ **Filet de merlan**, déclinaison de butternut, condiment roquette
- ◆ **Polenta snackée**, condiment poivrons vert, purée de courgettes, olives vertes

Dessert 6€

- ◆ **Tarte sablée à la pomme caramélisée**, sarrasin torréfié, brunoise de pommes fraîches
- ◆ **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