

Entrée – Plat – Dessert : 37€
Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 28€
Servi uniquement le soir et week-end
(Hors boisson)

Entrée 11€

- ♦ **Haddock fumé** et salade de pousses d'épinards
- ♦ **Jambon Serrano** et pommes de terre confites, poudre de bacon
- ♦ Velouté de **carottes fanes et châtaignes**
- ♦ **Œuf parfait Bio**, marmelade d'oignons rouges et oignons frits

La signature du Chef :

- ♦ Effiloché de **Canard snacké**, pâte aux herbes, ricotta, condiments tomates et marjolaine (+4€)

À Partager (ou pas)...

- ♦ **Frites et mayo au paprika fumé** 5€
- ♦ **Mini tartare de boeuf, oignons frits.** 8€
- ♦ **Nuggets de Canard, condiment tomate** 8€
- ♦ **Tataki de boeuf aux herbes.** 8€
- ♦ **Churros, sucre vanillé, sauce praliné.** 5€
- ♦ **Planche de charcuterie** 15€
- ♦ **Planche de fromages.** 15€

Menu Caneton 15€

N'hésitez pas à nous le demander !

Plats 21€

Poissons

- ♦ **Pavé de merlu**, risotto croustillant, pesto de roquette
- ♦ Filet de **daurade grise**, déclinaison d'artichauts (+5€)

Viandes

- ♦ Blanc de **volaille fermière**, purée de pommes de terre, sauce vierge au basilic
- ♦ Piece de **Bœuf charolaise**, carottes dans tous ses états

Veggie

- ♦ **Stracciatella**, copeaux de courgettes et croûtons, **olives noires de Kalamata**

Les Plats signatures du chef:

- ♦ Mi-cuit de **saumon Label rouge BIO** fumé , épices pilés au mortier, écrasé de pommes de terre, pesto de basilic
- ♦ **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 9€

- ♦ Assiette de **fromages** affinés, mesclun et vinaigrette à l'échalote
- ♦ **Tiramisu** au raisin
- ♦ **Poire Belle-Helene**
- ♦ **Crumble chocolat au lait, caramel et copeaux de chocolat noir**

La signature du chef:

- ♦ Chou à la crème, **vanille de Madagascar**, fruits exotiques (+3€)

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

“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