

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

## Entrée 11€

- ♦ **Soupe de poissons de roche**, rouille, croutons et pommes de terre confite
- ♦ **Tartine de pain POUJAURAN**, mousse de chèvres, concombres, olivade de Kalamata
- ♦ **Oeuf poché**, ragout d'oignons au vin rouge, chips de jambon Serrano
- ♦ **Cassolette d'escargots**, beurre persillé par 6 (+5€)  
La signature du Chef :
- ♦ **Effiloché de Canard snacké**, pâte aux herbes, ricotta, condiments tomates et marjolaine

## Plats 21€

### Poissons

- ♦ **Pavé de lieu jaune**, purée d'amandes torréfiées, chou fleur braisé, condiments citron
- ♦ **Poulpe de roche rôti**, purée d'artichauts, pesto de roquette (+9€)

Les Plats signatures du chef:

- ♦ **Mi-cuit de saumon BÖMLO**, épices pilés au mortier, écrasé de pommes de terre, pesto de basilic (+3€)

### Viandes

- ♦ **Poitrine de porc 8h**, purée de pommes de terre, poudre de bacon
- ♦ **Magret de canard**, panais rôti, jus au miel
- ♦ **Côte de cochon « PYRÉNÉUS »**, servi avec écrasé de pommes de terre et jus de viande (+7€)

### Veggie

- ♦ **Lentilles vertes du Berry**, au lait de coco, condiments pickles d'oignons rouges, tuile de riz

## Notre vin du mois:

Bourgogne Haut côtes de Beaune « Domaine Delagrangé »

48€ La Bouteille

9€50 Le verre

## Dessert 9€

- ♦ Assiette de **Fromages** affinés, mesclun
- ♦ **Crumble vanillé**, marmelade pommes/poires
- ♦ **Brioche façon pain perdu**, cacahuètes caramélisées
- ♦ **Vacherin** à la mangue
- ♦ **Mousse de Mascarpone**, genoise, copeaux de chocolat noir

La signature du chef:

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

**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

## À Partager (ou pas)...

- ♦ **Frites et mayo au paprika fumé** 5€
- ♦ **Panisse et tapenade d'olives de Kalamata** 6€
- ♦ **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 !

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

\* Tous les prix affichés sont TTC