

MENU COLLECTION



LE COLLECTIONNEUR

MENU
COLLECTION

Entrée & Plat ou Plat & Dessert - 50 €

Entrée & Plat & Dessert - 60 €

ENTRÉES

Velouté de petit-pois fumé, cream cheese et oignons glacés

Déclinaison de poireaux parfumés et vinaigrette calamansi

Ravioles de légumes d'automne, crème de gorgonzola

Pâté de volaille maison, compote de coing et pickles

Ceviche de daurade aux grenades, edamame et coulis vert

La green salade, oeuf poché, C.C.

PLATS

Brochettes de St-Jacques au romarin, croustillant de pommes écrasées

Cannelloni de lieu-jaune et piquillos, tournedos de courgettes

Risotto crémeux au potiron et girolles

Filet de boeuf au poivre, tartelette à la moelle et tournedos d'haricots verts (+15€)

Coquelet rôti Piri-piri, mousseline de châtaignes & champignons des bois

Le pavé de bar, crème de fenouil et Génépi

DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés et condiments

Éclair caramel beurre salé

Sans doute chocolat

Tarte marron cassis

Tarte crème basilic, fruit du moment

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

À la carte

ENTRÉES

Velouté de petit-pois fumé, cream cheese et oignons glacés - 22€

Déclinaison de poireaux parfumés et vinaigrette calamansi - 22€

Ravioles de légumes d'automne, crème de gorgonzola - 24€

Pâté de volaille maison, compote de coing et pickles - 28€

Ceviche de daurade aux grenades, edamame et coulis vert - 28€

La green salade, oeuf poché, C.C. - 24€

PLATS

Brochettes de St-Jacques au romarin, croustillant de pommes écrasées - 42€

Cannelloni de lieu-jaune et piquillos, tournedos de courgettes - 36€

Risotto crémeux au potiron et girolles - 32€

Filet de boeuf au poivre, tartelette à la moelle et tournedos d'haricots verts - 54€

Coquelet rôti Piri-piri, mousseline de châtaignes & champignons des bois - 38€

Le pavé de bar, crème de fenouil et Génépi - 42€

LES PLATS À PARTAGER

La côte de veau aux noisettes, pommes grenailles rôties - 140€

Soles à la française, mini légumes poêlés - 140€

FROMAGE

Notre sélection de fromages affinés - 19€

DESSERTS

Éclair caramel beurre salé - 14€

Sans doute chocolat - 14€

Tarte marron cassis - 14€

Tarte crème basilic, fruit du moment - 14€

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.



CARTE DES BOISSONS

CHAMPAGNE

14 CL / 75 CL

Laurent Perrier La Cuvée	23 / 110 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé	29 / 125 €
Laurent Perrier Blanc de Blanc Brut Nature	33 / 165 €

VIN BLANCS

14 CL / 75 CL

Vin de Savoie, "Or blanc", Dom. Fabien Trosset 2018	12 / 60 €
Pernand-Vergelesse, Dom. Olivier Lefleve 2016	14 / 75 €
Saint-Joseph, "Le Grand Pompée" Dom. Paul Jaboulet, 2017	18 / 90 €
Condrieu "Côte Chatillon" P. & C. Bonnefond 2018	22 / 110 €

VIN ROUGE

14 CL / 75 CL

Chateau-Neuf-du-Pape, "Le Jas du Pape" 2015	16 / 70 €
N°2 de Maucaillou, Moulis-en-Médoc 2016, AOC	18 / 80 €
N°2 de Maucaillou, Moulis-en-Médoc 2016	22 / 90 €
Côte-Rôtie, "Côte Rozier" Dom. P. & C. Bonnefond 2016	24 / 110 €
N°2de Maucaillou, Moulis-en-Médoc 2016, AOC	26 / 145 €

VIN ROSÉ

14 CL / 75 CL

Côtes de Provence - Minuty Prestige 2022	14 / 75 €
--	-----------

EAUX MINÉRALES, SODAS & JUS

Eau filtrée Brita, plate ou gazeuse 75cl	7 €
Perrier 33cl	9 €
San Pellegrino, Aqua Panna 75cl	10 €
Coca Cola 33cl, Sprite 33cl, Fuze Tea 33cl, Tonic 25cl	9 €
Jus Alain Milliat 33cl (Fraise, Orange, Myrtille, Ananas, Tomate)	12 €

CAFÉS & THÉS

Espresso, espresso décaféiné	6 €
Café allongé, double espresso	8 €
Sélection du Palais des Thés	8 €
Café latte, café crème, cappuccino, chocolat chaud	9 €

