



Semaine du 03 au 30 Septembre 2020

# LA CARTE DES FOUS

Entrée-Plat-Dessert : 37€ / Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 28€



## Entrées 11€ - Hum, A table !

- › Thon blanc de Méditerranée mi-cuit à la flamme, jeunes pousses de la maison Argentin, gel de yuzu +4€
- › Oeuf parfait, champignons Bruns, émulsion bacon grillé
- › Burratina, pesto d'olive Taggiasche et Gressini +2€
- › Tartare de boeuf Angus, coulis de patate douce
- › Velouté de Potimarron, amandes et chips de haddock

## À partager... Ou pas !

Plus on est de fous..

- › Chips Papadum et sauce churry 3€
- › Pain de sobrasada 5€
- › Samoussa de poulet, sauce aigre douce 6€
- › Croustillants de crevettes roses, menthe et mangue 7€
- › Pommes Pont-Marie et sauce mayo parfumée au Kari Gosse 5€
- › Glaces Berthillon 2 boules ( vanille, myrtille, caramel beurre salé ...) 8€

## Plats 21€ - C'est que du bon, voire du très bon !

### VIANDE

- › Paleron de boeuf braisé, écrasé de pommes de terre nouvelles persillées, émulsion foie gras
- › Suprême jaune des fermiers du Bocage fumée au foin de la Crau, risotto de blé vert et sauce poulette à l'estragon
- › Carré d'agneau, champignons et Rattes du Touquet, jus sarriette

40€ (hors formules)

S'accorde avec le Bordeaux Saint-Georges-Saint-Emilion, 2016- 7,5€ le verre

### Poisson

- › Daurade Royale à l'anchois, aubergines confites et fumé au serments de vigne, aioli végétal
- › Mijoté de merlu de ligne en cocotte, légumes de maraîchers +7€

### Veggie

- › Polenta croustillante au basilic, minis betteraves rouges cuites, sauce betteraves et groseilles

## Desserts 9€ - Ça serait dommage de s'en priver !

- › Camembert AOP de Normandie au lait cru rôti à la noisette, gel au vinaigre de cassis
- › Dessert signature du Chef : Steven Rouquier +2€  
S'accorde avec le Champagne Millésimé 2006 de la maison Collet servi en Magnum (13€ la coupe)
- › Profiterole XXL au café, sauce chocolat origine Brésil
- › Crumble de prunes Quetsches, glace au jasmin et dattes fraîches

## Menu poussins 15€

Un menu qui va faire des jaloux !

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

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