

{ Menu du Déjeuner }

Un menu composé tous les midis par
Pierre en fonction des produits du moment

Prélude du jour



Plat

Viande du jour
Ou
Poisson du jour



Dessert du jour

En 2 mouvements...

Prélude/Plat ou Plat/Dessert : 22€

En 3 mouvements...

Prélude/Plat/Dessert : 26€

Menu Rubato en 4 mouvements

40€

Le lieu jaune de ligne

*Petits pois glacés, rosette normande
lard di colonnata*

Le turbot sauvage

*Rôti au beurre, asperge blanche
hollandaise aérienne*

Le bœuf « Hereford »

*L'entrecôte, mousseline de pommes de terre
pois gourmands*

La fraise « Gariguette »

*Comme une pavlova, fraises,
crème légère à la mascarpone, sorbet anteh*

En accord Mets et vins : 15 €

Menu Rubato en 3 mouvements

37€

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits bruts. Nos prix sont nets, tva incluse
Retrouvez la liste de nos producteurs locaux sur notre site www.laccolade.fr



Nos menus

Servis le soir uniquement

♪ Le poulpe

Cuit et la fraise en carpaccio, gremolata

♪ Le lieu jaune de ligne

*Doucement étuvé, petits pois, rosette normande
lardo di colonnata*

Le turbot sauvage

*Rôti au beurre, asperge blanche, hollandaise aérienne
condiment pomelos*

♪ La volaille fermière

*Le suprême rôti tout doucement, langoustine juste snackée
asperge verte, émulsion d'une persillade*

♪ Le lait de ferme bio

*En glace fumée, crumble mimolette d'Isigny
caramel au Calvados*

Les agrumes

*En jeu de textures, crème citron/livèche
pain de Gênes*

♪ La fraise gariguette

*Comme une pavlova, crème onctueuse à la mascarpone
sorbet à l'aneth*

Menu en 7 mouvements 64€

Verres en accord 35€

Menu en 5 mouvements (composé d'une ♪) 48€

Verres en accord 25€

Menu ou plat Végétarien sur demande 

Nous demandons à nos clients de s'accorder sur un menu pour l'ensemble de la table pour garantir un service de qualité. Nous sommes à votre écoute en cas d'intolérance ou d'allergie pour vous proposer un menu adapté à votre goût.

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits bruts. Nos prix sont nets, tva incluse
Retrouvez la liste de nos producteurs locaux sur notre site www.laccolade.fr



A la carte

Le soir uniquement

♪ Les entrées

L'asperge blanche – 18€

*Hollandaise aérienne, ail des ours, terre en trompe l'œil,
condiment pomelos Corse*

Le lieu jaune de ligne – 18€

*Doucement étuvé, petits pois, rosette normande
lardo di colonnata*

♪ Les plats

Le turbot sauvage de nos côtes – 30€

Rôti au beurre, asperge verte, jus corsé

La volaille fermière – 28€

*Le suprême rôti tout doucement, langoustine juste snackée
asperge verte, émulsion d'une persillade*

♪ Les desserts

Le lait de ferme bio – 8€

*En glace fumée, crumble mimolette d'Isigny,
caramel au Calvados*

Les agrumes – 12€

*En jeu de textures, crème citron/livèche
pain de Gênes au combawa*

La fraise « Gariguettes » – 12€

*Comme une pavlova, crème onctueuse à la mascarpone
sorbet à l'aneth*

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits bruts. Nos prix sont nets, tva incluse
Retrouvez la liste de nos producteurs locaux sur notre site www.laccolade.fr

