

{ 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 thon

*En tataki, en fraîcheur de concombre, crème
de burrata, tomate, huile de ciboulette,
salicorne*

La pêche du jour

*Rôtie au beurre, haricot mange tout,
polenta torréfiée, coriandre, jus au raz el
hanout*

Le veau

*La noix en cuisson, aubergine, abricot
pomme de terre primeur*

La pêche

*Pochée au sirop au poivre de timut
biscuit à l'amande, sorbet à découvrir*

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 thon

*En fraîcheur de concombre, crème de mozzarella
Tomate verte, huile de ciboulette, salicorne*

♪ La lotte

*Rôtie au beurre, pois mange tout
Coriandre, jus corsé au raz el hanout*

Le homard bleu

Courgette zéphir, basilic et ail frais, bisque corsée

♪ Le veau normand

*La noix en cuisson douce, aubergine, abricot
pomme de terre primeur*

♪ Le lait de ferme bio

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

♪ La pêche

*Pôchée au sirop au poivre de timut, myrtille
biscuit à l'amande, glace à découvrir*

Le chocolat Michel Cluisel

*Mousse onctueuse chocolat café, crème à l'oseille,
Noisettes torréfiées, sel de maldon*

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

Le thon - 18€

*En fraîcheur de concombre, crème de mozzarella di bufala
tomate verte, huile de ciboulette, salicorne*

Le homard bleu - 26€

Courgette zéphir, basilic et ail frais, bisque corsée

♪ Les plats

La lotte - 28€

*Rôtie au beurre, polenta torréfiée
hollandaise aérienne à l'estragon, jus au raz el hanout*

Le veau normand - 28€

*La noix en cuisson douce, aubergine, abricot,
pomme de terre primeur*

♪ Les desserts

Le lait de ferme bio - 8€

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

Le Chocolat Michel Cluisel - 12€

*Mousse onctueuse chocolat café, crème à l'oseille,
Noisettes torréfiées, sel de maldon*

La pêche - 12€

*Pochée au sirop au poivre de timut, myrtille
sorbet à découvrir, biscuit à l'amande*

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

