

## { 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 foie gras

*Mi cuit, condiments groseille et citron  
madeleine a sésame*

### La Saint-Jacques

*Snackée, épinard  
hollandaise aérienne au poivre Timut*

### Le veau

*En cuisson douce, crème de noix  
betterave en croûte de sel, chasselas en  
pickles*

### Le chocolat

*Crémeux, kiwi, streusel, sorbet au basilic*

**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](http://www.laccolade.fr)



# Nos menus

*Servis le soir uniquement*

## ♪ Le foie gras de canard

*Mi-cuit, condiments groseille et citron  
madeleine au sésame*

## ♪ La Saint-Jacques

*Snackée, épinard  
hollandaise aérienne au poivre Timut, émulsion crevette*

## L'œuf de poule

*En cuisson parfaite, crème de champignons  
cèpe rôti, terreau végétal*

## ♪ Le veau

*La noix en cuisson douce, crème de noix  
betterave en croûte de sel, chasselas en pickles*

## ♪ Le lait de ferme bio

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

## La pomme

*Pressée, granola au sucre muscovado  
crème amande brulée, sorbet au cidre*

## ♪ Le chocolat

*Crémeux, kiwi, streusel, sorbet au basilic*

**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](http://www.laccolade.fr)



# A la carte

*Le soir uniquement*

## ♪ Les entrées

---

### Le foie gras de canard – 20€

*Mi-cuit, condiments groseille et citron  
Madeleine au sésame*

### L'œuf de poule – 18€

*En cuisson parfaite, terreau végétal  
crème de champignons, cèpe rôti*

## ♪ Les plats

---

### La Saint-Jacques – 28€

*Snackée, épinard  
hollandaise aérienne au poivre Timut, émulsion crevette*

### Le veau – 28€

*La noix en cuisson douce, betterave en croûte de sel  
crème de noix, chasselas en pickles*

## ♪ Les desserts

---

### Le lait de ferme bio – 8€

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

### Le Chocolat – 12€

*Crémeux, kiwi, streusel, sorbet au basilic*

### La pomme – 12€

*Pressée, yaourt brûlé  
granola au sucre muscovado, sorbet au cidre*

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.lacolade.fr](http://www.lacolade.fr)

