



l'accolade
restaurant

Carte au dîner

(exemple de carte en mai 2023, tous les plats varient en fonction du marché et de la saison)

(Du mardi au vendredi)
(From Tuesday to Friday)

Entrées

Starters

Maquereau de ligne, petits pois et fraises fermentées 16€

Fresh mackerel, green peas and lacto strawberries

Asperges vertes, navet cru, fleurs et hollandaise à la noisette 16€ ✓

Green asparagus, turnip, hazelnut hollandaise sauce

Plats

Main Courses

Pêche du jour, asperges en variation, épinards et sashimi de langoustine 30€

Catch of the day, asparagus variations, spinach and langoustine sashimi

Volaille fermière en deux cuissons, champignons, ail des ours, racines 28€

Local farm poultry in two ways, mushrooms and wild garlic

Assiette végétale du moment 20€ ✓

Vegetarian plate of the moment

Desserts

Desserts

Sorbet de faisselle de chèvre, raisins à la Bénédicte, coulis de laitue et streusel au thym 10€ ✓

Fresh goat cheese sorbet, marinated raisin in Benedictine, lettuce and thym shortbread

Crèmeux citron, céleri, crumble café et glace quinoa 12€ ✓

Lemon curd, confit celery, coffee crumble and quinoa ice cream

Ganache montée au chocolat blanc, glycine, cacao et sorbet bière 12€ ✓

White chocolate ganache, bitter chocolate crumble, white beer sorbet and glycine jelly



✓ Convient au régime végétarien

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