

## LES ENTRÉES

- \* Foie gras mi-cuit, gelée de nèfles, toast brioché ..... 16 €
  - \* Tartare de saumon fumé aux fruits exotiques, éventail de pommes et mangues ..... 14 €
  - \* Raviole de crabe et tourteau, sauce homardine, crème montée safranée..... 14 €
  - \* Salade folle de crevettes et légumes oubliés au vinaigre de sureau noir ..... 13 €
  - \* Velouté de potiron au parfum de truffe blanche, toast ..... 11 €
- \* Entrées disponibles sur demande en version plat avec un supplément de 7 €

## LES VIANDES

- Paleron de veau braisé, sauce au thym, poêlée pommes de terre grenaille, tomates confites..... 25 €
- Persillé de noix de basse-côte black Angus (200 gr env.),  
sauce échalote, risotto aux champignons ..... 27 €
- Médaillons de Chevreuil, jus corsé, chutney de fruits secs, spaetzles ..... 27 €
- Rognon de veau au vinaigre balsamique, pâtes fraîches, carottes glacées ..... 22 €
- Gigolette de pintade aux marrons, jus court, pommes de terre sautées, pulpe de potiron ..... 25 €
- Belle entrecôte (300 gr env.), sauce au poivre vert, gratin dauphinois, légumes oubliés ..... 25 €
- Boeuf gros sel en cocotte, os à moelle, crudités, pommes de terre grenaille ..... 24 €

## LES POISSONS

- Pavé de sandre rôti au beurre noisette, sauce vierge aux fruits exotiques, risotto aux légumes ... 26 €
- Esturgeon en papillote, sauce safranée, petit légumes façon «Thai» ..... 24 €
- Risotto aux Saint-Jacques, tomates cerise, vinaigre de myrtilles..... 27 €

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Assortiment de légumes du maraicher ..... 18 €
- Pâtes fraîches aux légumes,émulsion de potiron..... 20 €

**POUR LES BAMBINS DE COLETTE** : 1 plat et 1 boule de glace ..... 9,50 €

## FORMULE DU MIDI\*

- ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT** ..... **18 €**
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR**..... **23 €**

\*DU MARDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FÉRIÉS



## LES DESSERTS

- Forêt noire, cerise Amarena, sorbet ..... 7.50€
- Moelleux aux chocolat, crème anglaise, chantilly vanillée ..... 9.50€
- Torche aux marrons traditionnelle ..... 8.00€
- Gratin de fruits rouges frais en sabayon ..... 7.50€
- Tarte tatin «Maison», chantilly ..... 6.50€
- Café ou Thé gourmand ..... 8.00€
- Coupe Colette 2 boules, fruits rouges, meringue et chantilly ..... 7.00€  
Nos parfums : Vanille, café, chocolat, fraise, melon, citron, pamplemousse, fruit de la passion, pistache, rhum, stracciatella, cerise, mangue, pêche, pomme, mandarine

## CÔTÉ FROMAGE

- Dégustation de fromages ..... 7.00€

