

LA TABLE DU COLY

Le Menu "Gourmand" en 4 temps

68€ ttc

Mise en Bouche

L'Entrée

(23 euros)

Risotto de cèleri rave
Beurre blanc à l'encre de seiche
Herbes et agrumes

le Plat

(12 euros)

Echine de porc
Purée de potimarron
Sauce chimichurri

le Dessert

(12 euros)

Douceur citron noisette
Sorbet au romarin

Laissez vous séduire par
Le Menu "Lâcher Prise" en 7 temps

88€ ttc

Notre Chef, et son équipe
Seront ravis de préparer des plats élaborés selon vos préférences alimentaires
(Options sans gluten, végétarien)

à titre indicatif

À la Carte

En Guise d'Entrée

28€

Duo de langoustines et gambas
Rouille, zeste de Combawa
Bouillon de crustacés
Ou
Foie gras de canard entier mi-cuit du Périgord
Crème de brioche, framboise et pistache
Ou
Pleurote de champignons forestiers rôtis
Crèmeux de fenouil
Shitaké et ail des ours

De la Terre... À la mer

34€

Ravioles de lotte et de poireau
Brunoise de courges, émulsion aux épinards frais
Ou
Quasi de veau
Carottes confites, réduction cacao épices
Ou
Retour de pêche
Millet et légumes d'été
Pesto de salicorne, beurre blanc aux agrumes

Le Coin des Gourmandises

13€

Le rondin de fromage du coin
Ou
Pavlova à la figue
Sauce vin rouge et compote de figue
Glace aux feuilles de figuier
Ou
Mousse chocolat et fruits de la passion
Glace au poivre de Sichuan
Ou
Prune rôtie à la bière de notre village
Espuma de verveine, biscuit aux amandes