

Menu Végan, Sans Gluten, Allergènes, Origine viandes

✓ Plats Végan

Les informations sur les **allergènes** à déclaration obligatoire présents dans nos plats sont disponibles sur simple demande auprès du personnel du restaurant.



Nos viandes sont d'Origine France

Bœuf et veau de race « Limousine » ou origine France

Canard du Sud-Ouest ou France

Porc origine France

Toute notre cuisine et nos desserts sont élaborés maison

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Hors glaces et sorbets (Maison Antolin)

Compter environ 20 minutes d'attente pour un plat en direct

Suggestions du moment

Servies le soir uniquement, peuvent être intégrées au menu Collongeois

Entrées

- ❖ L'os à moelle rôti à la fleur de sel, pain de campagne grillé et petite salade verte 13.50€
(supplément de 2€ si intégré au menu)

Plats

- ❖ Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche 21,50€

Desserts

- ❖ Crème brûlée à la fleur d'oranger 9.00€

Pour les Minots (jusqu'à 11 ans), Menu à 12.50 euros

Pièce de Volaille ou de Poisson avec pommes de terre du jour ou pâtes, et légumes de saison



Flognarde aux pommes et son caramel de pomme

Ou Coupe de glaces et sorbets (2 boules) avec ou sans chantilly



Sirop à l'eau

Le Menu Collongeois

Servi le soir et le dimanche midi

34,00 € entrée, plat, fromage ou dessert

29,00 € entrée+plat ou plat+dessert

A la carte : Entrée 11.50€, Plat 21.50€, Fromage 6.50€, Dessert 9€

- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes et son chutney de fruits (+4€)
- ❖ Palette de tomates de Laurent Picard (Ligneyrac), mousse mozzarella, pesto et basilic frais
- ❖ Riz vinaigrette miso, truite du Moulin de Sabeau en Gravlax, petits légumes croquants
- ✓ Falafels maison aux herbes, sauce yaourt échalote–coriandre–citron vert



- ❖ Croustillant de confit de canard du Sud-Ouest et sa sauce au vin rouge du Lot, écrasé de pommes de terre, carotte glacée
- ❖ Paleron de bœuf confit 7 heures et sa sauce au foie gras, légumes du jour
- ❖ Poisson du marché, condiment piquillos à l'aigre doux et paprika fumé, julienne de légumes aux amandes
- ✓ Courgette farcie au tofu légèrement fumé, coulis d'herbes, polenta



- ❖ Le Cabécou fermier, miel d'Aubazine, petite salade à l'huile de noix de Pays, pain aux noix
(Si vous le voulez chaud, n'hésitez pas à demander !)
- ❖ Cantal entre-deux, gelée de piment d'Espelette, pain de campagne toasté
- ❖ Bleu d'Auvergne, raisin, pain de campagne toasté



- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son caramel au beurre salé
- ✓ Suprêmes de pomelos à la grenadine, sorbet au thym, tuile de riz à la cannelle
- ❖ La Coupe glacée aux Noix et son verre de liqueur de noix (*glace noix, glace vanille, noix caramélisées, chantilly*)
- ✓ Ganache chocolat au lait d'amande, noisettes sablées, sorbet cerise

Le Menu du midi

Servi le midi uniquement à partir du 14 juillet 2023 (sauf dimanche)

23,00 € Entrée+plat ou Plat+dessert

ou

28,00 € Entrée+plat+dessert ou fromage

Entrées

- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes et son chutney de fruits (+4€)
Ou
- ❖ Terrine de campagne maison, pickles de légumes parfumés aux épices douces, condiment betterave - moutarde violette de Brive
Ou
- ❖ Carpaccio de melon et jambon d'Auvergne, billes de mozzarella
Ou
- ✓ Duo d'houmous (aux poivrons confits ; à l'aneth), chips de galette de sarrasin, légume croquant

Plats

- ❖ Longe de porc, sauce au miel d'Aubazine et moutarde, tomates cerises confites
Ou
- ❖ Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche
Ou
- ❖ Le poisson du marché, recette au gré des saisons
Ou
- ✓ Wok de nouilles de riz au tofu et légumes sautés à la sauce Saté (cacahuète, gingembre, coriandre)

Fromage ou Desserts

- ❖ Cabécou fermier, mesclun à l'huile de noix
Ou
- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son caramel beurre salé
Ou
- ✓ Coupe Glacée Fruits rouges
(sorbet fraise, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly coco)
Ou
- ❖ Dessert du jour