

# claude colliot

## restaurant

### Plats signature

---

#### ENTREES / Starters

Hibiscus de grosse crevette rôtie 23 €  
*Hibiscus of roasted king prawn*

Foie gras au sel, mousseline de carotte & moka 19 €  
*Duck liver, carrot & moka mashed*

#### PLATS / Main courses

Ris de veau, mangue verte & soudachi 31 €  
*Crisp Sweetbread, green mango & soudachi lemon*

Bœuf de chalosse grillé 34 €  
*Grilled Chalosse's beef*

#### DESSERTS

Tout blanc 13 €  
*All white*

Larme de chocolat 12 €  
*Chocolate ganache cream*

*Chaque plat de la carte est accompagné et parfumé selon l'inspiration et les produits de saison.*

*Fèves, petits pois, basilic, fraises, asperges, ail des ours...*

*Citronelle, coriandre, carottes pourpres, cordifole...*

Menu Carte Blanche 54 €

( Une entrée, deux plats, un dessert )

Menu Carte Blanche 65 €

( Deux entrées, deux plats, un dessert )

## Carte

---

### ENTREES / Starters

St-Jacques crues, ail noir & œuf coque 15 €

*Raw scalopps, black garlic and egg shell*

Asperges blanches, bonite séchée & rhubarbe 14 €

*White asparagus, dried bonito & rhubarb*

Couleur maraichère 13 €

*Color maraicher*

### PLATS / Main courses

Pêche du jour 25 €

*Fish of the day*

Noix de veau, shitaké à la fleur de sauge 24 €

*Of veal, shitaké mushrooms with sage flower*

Volaille cuite au sautoir, passion & tabac 25 €

*Sauted poultry, passion fruit & tabaco*

### DESSERTS

Mascarpone de poire & agrume 9 €

*Mascarpone of pear & citrus*

Ananas confit, fleurs & foin 9 €

*Preserved ananas, flower & hay*

Fruits rouges au poivre & jasmin 9 €

*Red fruits with pepper and jasmin*

FROMAGE RAPHAEL DE SAISON 9 €

*Season's Raphael cheese*

Prix net service compris TVA 7.00%

La maison n'accepte pas les cheques & n'est pas responsable du vestiaire.