

Le pangolin nous aura privé du printemps... Pour cet été le Collet se réinvente en vous proposant une carte raccourcie mais toujours colorée fraîche et légère. Une cuisine instinctive parfois déroutante en opposant le cuit et le cru, le tiède, le chaud et le froid, le salé et le sucré.

Merci pour votre confiance.

Olivier Lapôtre Chef de cuisine / Maître Cuisinier de France...

Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 38 euros

Entrée 12 euros / Plat 22 euros / Fromage 6 euros / Dessert 8 euros

Menu enfant 10€ à discrétion

*

- *Truite fumée en salpicon / mimosa / croustillant de radis aigres doux*
- *Tomate d'été en pomme d'amour / émiette de crabe / glaçage myrtilles*
- *Œuf de poule heureuse cuit à 64° / crème de Tomme des Vosges*

**

- *Dans l'idée d'un aïoli... focaccia / pétales de cabillaud / mix de légumes cuits-crus*
- *Pièce de bœuf uniquement rosée / pommes perle / béarnaise froide allégée*
- *Ballottine de volaille jaune / cœur Barkass & fuseau Lorrain / réduction à l'ortie*

- *Sablé abricot au romarin*
- *Millefeuille de Chloé chocolat caramel*
- *Palette glacée et croustillante /cassis framboises*

- **Nos glaces ...vanille / chocolat / abricot*
- *& sorbets... rhubarbe / framboise / myrtille*
- **turbiné minute*

Choisir, c'est se priver du reste...André Gide