



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

LA PLANCHE SAVOYARDE 18

THE SAVOYARD BOARD

Jambon crue de Savoie, saucisse sèche, Beaufort, Reblochon
Savoypad raw ham, dry sausage, Beaufort & Reblochon

CÈLERI À L'AIL NOIR 9

BLACK GARLIC CELERI

Crackers aux graines
Seed cracker

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35
Entrée-Plat-Dessert 44
Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE : VOL-AU-VENT DE LA MER 15

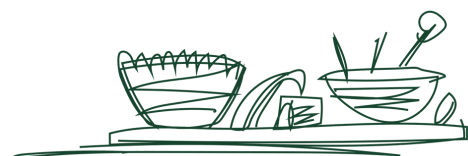
VOL-AU-VENT FROM THE SEA

Bar, maquereau et coques
Seabass, hakefish & hull

PLAT : ONGLET DE VEAU 28

VEAL STEAK

Pommes darphin et échalotte confite, sauce marchand de vin
Darphin potatoes, candied shallot, wine sauce



PLAT

RAVIOLES FARCIES 26

STUFFED RAVIOLI

Au panais et salsifis, gel de citron brûlé
With parnsip & salsify, burnt lemon gel

BOEUF DE NORMANDIE

BEEF FROM NORMANDY 30

Filet de boeuf, brocolis au sarrasin en tempura, mousseline de sarrasin au charbon végétal
Beef fillet, buckwheat broccoli in tempura, buckwheat purée & vegetal charcoal

ST-JACQUES DE NORMANDIE 31

NORMANDY SCALLOPS

Gratinées au café de Malt, risotto de quinoa, choux de Pontoise en mousseline
Gratinated with Malt coffee, quinoa risotto, Pontoise cabbage purée

LE CHOUX-FLEUR 26

THE CAULIFLOWER

En semoule, pickles et chips, oignons caramélisés
In semolina, pickles & chips, caramelized onion

ENTRÉE

BETTERAVE 14

BETROOT

Cuite en croûte de sel et pickles, fromage frais de brebis, fines herbes
Cooked in salt crust, soft sheep cheese & herbs

PÂTÉ EN CROÛTE 15

PÂTÉ EN CROÛTE

Jambon truffé, chutney de saison
Truffled ham, seasonal chutney

LE CÈLERI 15

THE CELERY

En rémoulade, truffe noir et pomme granny comme un maki
In remoulade, black truffle & granny apple in maki style

Empreinte carbone du plat calculée avec Fullsoon



Allergènes



INCONTOURNABLES

LA SALADE

ARIETTE 24 

THE ARIETTE SALAD

POULET DE LA MAISON BROSSET

HOUSE BROSSET'S CHICKEN

Sot-l'y-laisse confits, mâches, rocamadour croustillant, pommes de terre rattes, pickles d'oignons rouges, vinaigrette à l'échalotte

Candied oyster meat, lettuce salad, crispy rocamadour cheese, fingerling potatoes, red onions pickles, shallots vinaigrette

L'HAMBURGER 26 

THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC

AUBRAC BEEF

Pain brioché aux céréales, raclette, poitrine de veau fumée, compotée d'oignons, sauce barbecue maison, frites fraîches, salade

Buns with cereals, raclette cheese, smoked veal bacon, homemade barbecue sauce, onion compote, french fries, lettuce

LE CROQUE TRUFFÉ 27 

TRUFFLED CROQUE

Topinambour truffé, béchamel maison, frites fraîches et salade

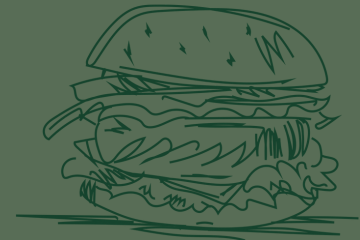
Truffled Jerusalem artichoke, homemade bechamel, french fries & salad

GNOCCHI MAISON 28 

HOMEMADE GNOCCHI

Gnocchis fondants de pomme de terre, truffe d'hiver, Beaufort et jus brun de légumes

Melting gnocchis potatoes, winter truffle, Beaufort cheese & brown vegetables juice



DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS 12
DE NOS RÉGIONS

*MATURED CHEESES
FROM OUR REGIONS*

Sélection à la découpe
Cutting selection

LES PÂTISSERIES MAISON 14

THE HOMEMADE PASTRIES

Créations de notre équipe de pâtisseries, pâtisseries incontournables, tarte à partager, fruits de saison et autres gourmandises

Creations of our Pastry team, must have pastries, tart to share, seasonal fruits and more than that

