



# L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

## À PARTAGER

### LA PLANCHE 18

#### SAVOYARDE

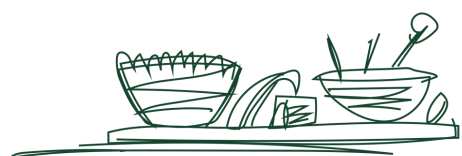
#### THE SAVOYARD BOARD

Jambon cru de Savoie, saucisse sèche, Beaufort, Reblochon  
Savoyard raw ham, dry sausage, Beaufort & Reblochon

### CAROTTE À LA CORIANDRE 9

#### CORIANDER CARROT

Crackers aux graines  
Seed cracker



## ENTRÉE

### LE POIREAU 14

#### THE LEEK

Cuit comme une tatin et son chutney de poire  
Cooked in Tatin pie style & peer chutney

### PÂTÉ EN CROÛTE 15

#### PÂTÉ EN CROÛTE

Magret de canard, chutney de saison  
Duck breast, seasonal chutney

### L'ARAIGNÉE 18

#### THE SPIDER CRAB

En émietté, condiment kumquat et radis en pickles, fraîcheur de concombre  
In crumble, kumquat condiment & radish pickles, freshness cucumber

Empreinte carbone du plat  
calculée avec Fullsoon



### Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

### Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

### ENTRÉE : SALSIFIS RÔTIS 15

#### ROASTED SALSIFY

Crème d'ail confit  
Candied garlic cream

### PLAT : PLUMA DE PORC 28

#### PORK PLUMA

Choux de Bruxelles rôtis au miel, risotto d'épeautre et jus brun au romarin  
Roasted Brussels sprouts with honey, spelt risotto and rosemary brown juice

## PLAT

### LE POULPE 29

#### THE OCTOPUS

De nos côtes, en deux cuissons, pimenté au chorizo basque, mousseline de pomme de terre fumée et navet glacé  
From our coasts, two-times cooked, with Basque chorizo, smoked potatoes purée and glazed turnip

### BOEUF CHAROLAIS 30

#### CHAROLAIS BEEF

Joue de boeuf confite durant 10h, lentilles vertes d'île-de-France, mini carotte glacée et sauce marchand de vin  
Beef cheek candied during 10h, green lentils from our land, glazed mini-carrot & red wine sauce

### FILET DE MAQUEREAU 28

#### MACKEREL FILLET

De nos côtes mariné à la moutarde, asperges paysannes glacées au jus de légumes  
From our coasts marinated with mustard, countryside asparagus glazed with vegetables juice

### L'ASPERGE 27

#### THE ASPARAGUS

En risotto au riz de Camargue IGP, crème d'ail des ours  
In risotto with IGP Camargue rice and wild garlic cream

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

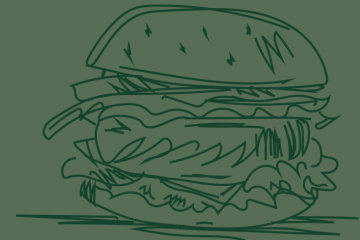
*Truffled Jerusalem artichoke, homemade bechamel, french fries & salad*

**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*

