



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

LA PLANCHE 18 SAVOYARDE

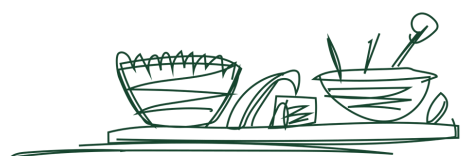
THE SAVOYARD BOARD

Jambon cru de Savoie, saucisse sèche, Beaufort, Reblochon
Savoypad 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 : CROMESQUIS DE BOEUF 15

BEEF CROMESQUIS

Mayonnaise infusée au charbon
Coal infused mayonnaise

PLAT : PAVÉ DE CABILLAUD 28

CODFISH STEAK

Mille-feuilles de pomme de terre, sauce vin rouge
Potato mille-feuille, red wine sauce

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

LA VOLAILLE FERMIÈRE 29

FARMHOUSE POULTRY

Contisée aux morilles, sélection du maraîcher sur crumble de seigle, jus corsé aux morilles
Stuffed with morels, selection of the market gardener on rye crumble, morels brown juice

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 aspergus 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

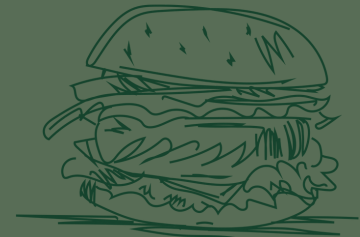
Truffled Jerusalem artichoke, homemade bechamel, french fries & salad

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

