



# L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

## À PARTAGER

### LA PLANCHE 18 SAVOYARDE

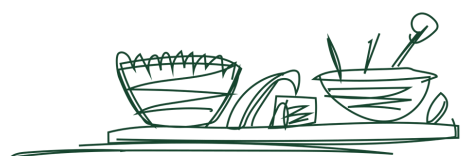
#### THE SAVOYARD BOARD

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

Foie gras, chutney de saison  
Foie gras, seasonal chutney

### LE CÉLERI 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



### Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

### Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

### ENTRÉE : POTAGE PARMENTIER 15

#### SOUTH WEST DUCK BREAST

Oeufs de caille façon miroir  
Mirrored quail eggs

### PLAT : FILET DE CANETTE RÔTI 28

#### ROASTED FUKLING FILLET

Mille-feuille de pommes de terre et crème de shiitake  
Potatoes mille-feuille, shiitake cream

## PLAT

### 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

### ST-JACQUES DE NORMANDIE 31

#### NORMANDY SCALLOPS

Gratinées au café de Malt, risotto de quinoa, chou 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

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

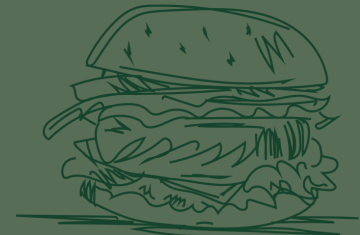
*Truffled Jerusalem artichoke, homemade bechamel, french fries & salad*

**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*

