



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

LA PLANCHE 18 SAVOYARDE

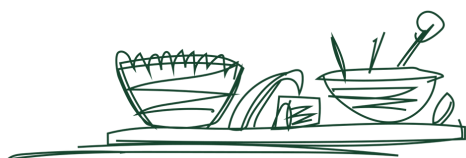
THE SAVOYARD BOARD

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

CÈLERI À L'AIL NOIR 9

BLACK GARLIC CELERI

Crackers aux graines
Seed cracker



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

MOULES 13

MUSSELS

En cromesquis, légumes croquants
In cromesquis, crispy vegetables

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 : QUEUE DE BOEUF 15

BEEF TAIL

Pressée et confite
Pressed & candied

PLAT : FILET DE BAR 28

SEABASS FILLET

Mousseline de carotte et betterave glacée, beurre blanc anisé
Carrot purée, glazed betroot & aniseed white butter

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

RISOTTO À LA TRUFFE 29

TRUFFLE RISOTTO

Riz de Camargue, truffe d'automne de Bourgogne, brie noir
Camargue rice, Burgundy autumn truffle, black Brie cheese

Allergènes



INCONTOURNABLES

LA CAESAR
À LA FRANÇAISE 24 
THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER DU GATINAIS
FARMHOUSE CHICKEN FROM GATINAIS

Croustillant, cœur de romaine, tomate, œuf fermier bio, sauce César, croûtons
Crispy, heart of lettuce, tomato, organic free-range egg, Caesar sauce, crusty bread

L'HAMBURGER 26 
THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC
AUBRAC BEEF

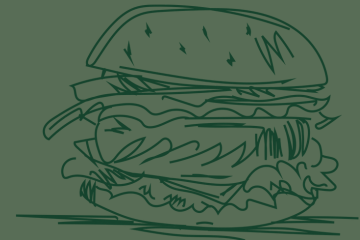
Pain brioché aux céréales, Saint-Nectaire, poitrine de veau fumée, mayonnaise aux condiments, tomate, oignon rouge, frites fraîches, romaine
Buns with cereals, melted Saint-Nectaire cheese, smoked veal bacon, mayonnaise with condiments, red onions, french fries, romaine lettuce

LE CROQUE TRUFFÉ 27 
TRUFFLED CROQUE

Topinambour truffé, béchamel maison, frites fraîches et salade
Truffled Jerusalem artichoke, homemade bechamel, french fries & salad

GNOCCHI MAISON 26 
HOMEMADE GNOCCHI

Gnocchi au butternut, crème à l'ail confit
Butternut gnocchi, candied garlic cream



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

