



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

CHARCUTERIE 18

DE NOS RÉGIONS

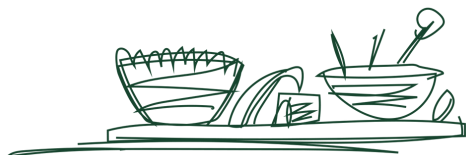
COLD MEATS FROM OUR REGIONS

Jambon de Bayonne Abotia,
Lomo Abotia, Saucisses sèches
Abotia, pain de campagne
Bayonne ham, Lomo Abotia, Dry
sausages Abiota, country bread

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 : SASHIMI DE BAR 15

SEABASS SASHIMI

Purée de choux-fleurs et pickles de choux de
couleur, vinaigrette aux agrumes
Cauliflower purée & colored cabbage pickles,
citrus vinaigrette

PLAT : QUASI DE VEAU 28

VEAL FILLET

Purée de patates douces et poireau glacé, jus
de légume corsé, chips de patate douce
Sweet potatoes purée, glazed leek, well-
seasoned vegetables juice, sweet potato chips

PLAT

TORTELLINI 26

TORTELLINI

Courges, pleurotes, fourme d'Ambert, bouillon de
légumes à la sauge de notre jardin
Pumpkin, oyster mushroom, "Fourme d'Ambert"
cheese, vegetables broth with sage from our
garden

BOEUF DE NORMANDIE 30

BEEF FROM NORMANDY

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

DAURADE DE NOS CÔTES 28

SEABREAM FROM OUR COASTS

Filet de daurade, mousseline d'haricots Paimpol
et oignon, jus de viande
Seabream fillet, Paimpol beans & onion purée,
meat juice

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



INCONTURNABLES

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

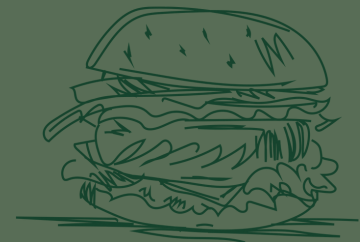
Pain brioché aux céréales, Saint-Nectaire, poitrine de veau fumée, mayonnaise aux condiments, tomate, oignon rouge, frites fraîches, romaine
Buns with cereals, melted Saint-Nectaire cheese, smoked veal bacon, mayonnaise with condiments, red onions, french fries, romaine lettuce

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

