



# L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

## À PARTAGER

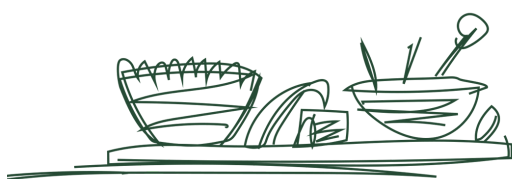
### LA PLANCHE 18 P

#### MIXTE

#### THE MIX BOARD

Charcuteries et Fromages de nos régions

Cold meats and cheeses from our regions



## ENTRÉE

### LE BUTTERNUT 12 P

#### THE BUTTERNUT SQUASH

Rôti et confit sur sa génoise, condiment mandarine et châtaigne

Roasted and candied on a soft sponge base, mandarin and chestnut condiment

### LA SOUPE DE POISSON 14 P

#### THE FISH SOUP

Gravlax de rascasse, fine gelée de fenouil à la verveine

Scorpionfish gravlax, fine fennel of verberna jelly

### LA VOLAILLE 13 P

#### THE POULTRY

En pressé au foie gras, cèpes et fruits secs, mesclun champêtre et champignon acidulé

Pressed with foie gras, porcini mushroom & dried fruits, country mesclun & acidulated mushrooms

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 : LA PÉTALE DE CABILLAUD 15 P

#### COD PETAL

Et anchoïade, mousseline de chips de panais

With anchovy sauce, parsnip mousseline and parsnip crisps

### PLAT : VEAU MARENGO 28 P

#### MARGENGO VEAL

Sauté, petits légumes confits

Sautéed with confit baby vegetables

## PLAT

### LE CABILLAUD 29 P

#### THE CODFISH

Rôti au beurre de sarriette, gnocchis parfumés à l'aneth et sauce fenouil

Roasted with savory butter, fill-flavoured gnocchi and fennel cream

### LE BOEUF NORMAND 34 P

#### THE NORMANDY BEEF

En filet, croustillant de pomme de terre, beignet à la moëlle, condiment d'oignons caramélisés, jus au vin rouge

In fillet, crispy potato, bone marrow fritter, caramelized onion condiment, red wine jus

### LES CHAMPIGNONS 27 P

#### THE MUSHROOMS

Chanterelle et pied de mouton, raviole de céleri et farce végétale aux champignons, jus corsé de légumes

Chanterelle and hedgedog mushrooms, celery stuffed with a mushroom and vegetables duxelles, rich vegetable jus

### LE POTAGER 26 P

#### THE VEGETABLE GARDEN

Tarte fine comme une socca, butternut en mousseline assaisonner comme un pain d'épices, betterave, navet or, carotte, salsa verde

Socca-style thin tart, butternut mousseline with gingerbread notes, betroot, golden turnip, carrot and salsa verde

Allergènes



## INCONTOURNABLES

## LA SALADE 26 P

## ARIETTE

## 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 chicken oyster, lettuce salad, crispy rocamadour cheese, fingerling potatoes, red onions pickles, shallots vinaigrette*

## LE TARTARE AU

## COUTEAU 29 P

## HAND-CHOPPED TARTAR

Jaune d'oeuf, ketchup, huile de noix, cornichon, échalote, persil, pommes paillasson, salade

*Eggs yellow, ketchup, nut oil, pickle & shallot, rösti potatoes, lettuce*

## L'HAMBURGER 28 P

## THE HAMBURGER

## BOEUF AUBRAC (125g)

## AUBRAC BEEF (125g)

Pain brioché aux céréales, cantal, poitrine de veau fumée, oignons en compotées, pickles, mayonnaise comme une béarnaise, frites fraîches et salade

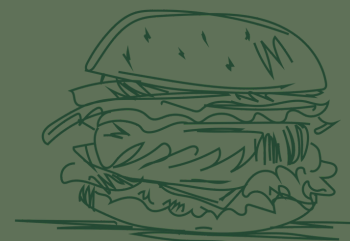
*Multigrain brioche with Cantal cheese, smoked veal belly, caramelized onions, pickles, béarnaise-style mayonnaise, served with fresh fries and salad*

## LE CROQUE VÉGÉTAL 26 P

## THE VEGGIE CROQUE

Salsifis et champignon sauce Mornay au Reblochon

*Salsify and mushrooms, Reblochon Mornay Sauce*



## 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*