



L'AMOUR DE SAISON

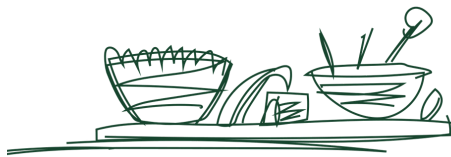
THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

LA PLANCHE 18

MIXTE

THE MIX BOARD
Charcuteries et Fromages de nos régions
Cold meats and cheeses from our regions



Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35 15

Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE : RILLETTES DE TRUITE DE L'ESSONNE

ESSONNE TROUT RILLETTES
Pickles de légumes, toast à l'ail
Vegetables pickles, garlic toast

PLAT : FILET DE CANETTE 28

DUCK BREAST
Rôti, mousseline de carotte, topinambour et racine de persil poêlée, jus brun de volaille
Roasted, carrot mousseline, pan-fried Jerusalem artichoke and parsley root, poultry brown jus

ENTRÉE

LE POTAGER 12

THE GARDEN VEGETABLES
En vol-au-vent, compotée d'oignons des Cévennes, légumes d'hiver en jeu de textures, jus brun de légumes
In a vol-au-vent, Cévennes onion compote, winter vegetables with contrasting texture, rich vegetable jus

LA ST-JACQUES DE NOS CÔTES 14

OUR COASTAL SCALLOP
En carpaccio rafraîchi au citron de niçois et condiment poire-vanille
In carpaccio, refreshed with lemon from Nice, pear and vanilla condiment

LE FOIE GRAS DU SUD-OUEST 18

THE SOUTH-WEST "FOIE GRAS"
Confiture de panais, brioche toastée
Parsnip jam and toasted brioche

PLAT

L'OMBLE CHEVALIER 32

THE ARTIC CHAR
Rôti, céleri confit au beurre noisette, pomme Granny Smith et sauce au verjus
Roasted, celeriac confit in brown butter, Granny Smith apple, verjus sauce

LA POITRINE DE VEAU 30

THE VEAL BREAST
Confite sept heures, purée d'oignon brûlée, salsifis rôtis, jus perlé au vinaigre de cidre
Confit for Seven-hours, burnt onion purée, roasted salsify, cider vinegar pearl jus

LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD 28

PERIGORD BLACK TRUFFLE
Risotto de pomme de terre, crème au Morbier et croûtons dorés à l'ail
Potato risotto, Morbier cheese cream, golden garlic croutons

LE RAMEN VÉGÉTAL 26

THE VEGAN RAMEN
Nouilles de daikon dans un bouillon dashi, légumes croquants
Daikon noodles, vegetable dashi, crisp vegetables

Empreinte carbone du plat
calculée avec Fullsoon



Guide des pictogrammes
Pictogram Guide



INCONTOURNABLES

LA SALADE 26

ARIETTE

THE ARIETTE SALAD

VOLAILE DE LA MAISON BROSSET

HOUSE BROSSET'S POULTRY

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

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

THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC

AUBRAC BEEF

Pain brioché aux céréales, fromage à raclette, poitrine de veau fumée, oignons en compotées, pickles, sauce barbecue maison, frites fraîches et salade

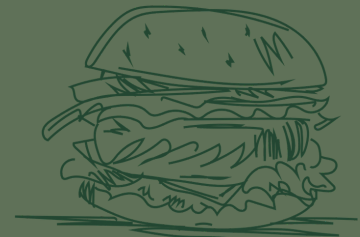
Multigrain brioche with raclette cheese, smoked veal belly, caramelized onions, pickles, homemade barbecue sauce, served with fresh fries and salad

LE CROQUE A LA TRUITE 26

THE TROUT CROQUE

Truite des Landes fumée, zeste de citron, béchamel et emmental, frites fraîches et salade

Smoked Landes trout, lemon zest, béchamel and emmental, served with fresh fries and salad



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

