



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

LA PLANCHE 18 SAVOYARDE

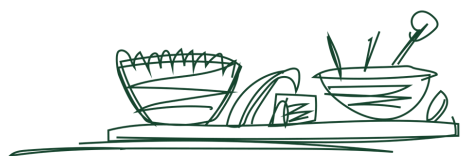
THE SAVOYARD BOARD

Jambon cru de Savoie, saucisse sèche, Beaufort, Reblochon
Savoyard 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 : MAQUEREAU GRILLÉ 15

GRILLED MACKEREL

Sauce façon labneh
Labneh style sauce

PLAT : PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI 28

ROASTED POLLACK FISH STEAK

Pépinettes comme un risotto et épinard, sauce à l'ail noir
Savoyard pasta like a risotto, spinach & black garlic sauce

PLAT

RAVIOLES FARCIES 26

STUFFED RAVIOLI

Au panais et salsifis, gel de citron brûlé
With parnsip & salsify, burnt lemon gel

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, choux 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 P

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 P

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 P

TRUFFLED CROQUE

Topinambour truffé, béchamel maison, frites fraîches et salade

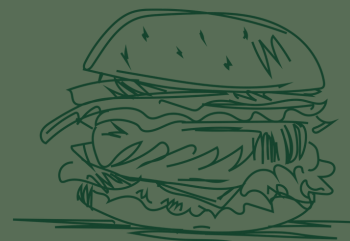
Truffled Jerusalem artichoke, homemade bechamel, french fries & salad

GNOCCHI MAISON 28 P

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

