



L'AMOUR DE SAISON



THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

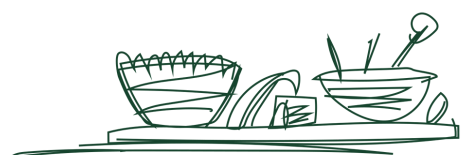
LA PLANCHE 18 SAVOYARDE

THE SAVOYARD BOARD

Jambon cru de Savoie, saucisse sèche, Beaufort, Reblochon
Savoyard raw ham, dry sausage, Beaufort & Reblochon

CHOUX-FLEUR 9 CAULIFLOWER

Citron confit, crackers aux graines
Candied lemon, seed cracker



ENTRÉE

LA TARTELETTE VEGETALE 14 THE VEGETABLE TARTLET

Marmelade de carotte au gingembre et légumes crus et cuits, pesto de cacahuète

Ginger carrot marmalade, raw & cooked vegetables, peanut pesto

MAGRET DE CANARD 15 DUCK BREAST

Du Sud-Ouest, fumé maison, carmine fondante et croquante, confit de fraise au piment d'Espelette

From the Sout-West, homemade smoked, tender & crispy carmine lettuce, candied strawberry with Espelette pepper

L'ARAIGNÉE 14 THE SPIDER CRAB

En émietté, condiment kumquat et radis en pickles, fraîcheur de concombre

In crumble, kumquat condiment & radish pickles, freshness cucumber

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 : FILET DE MAQUEREAU 15

MACKEREL FILLET

En escabèche, salade de fenouil à la menthe
In escabeche, fennel & mint salad

PLAT : PAVÉ DE CABILLAUD 28

CODFISH STEAK

Carotte et oignons grelot glacés, sucrose grillée sauce au vadouvan

Glazed carrot & pearl onions, grilled baby gem lettuce and vadouvan sauce

PLAT

LE POULPE 29

THE OCTOPUS

De nos côtes, en deux cuissons, pimenté au chorizo basque, mousseline de pomme de terre fumée et navet glacé

From our coasts, two-times cooked, with Basque chorizo, smoked potatoes purée and glazed turnip

LA VOLAILLE FERMÈRE 29

FARMHOUSE POULTRY

Contisée aux morilles, sélection du maraîcher sur crumble de seigle, jus corsé aux morilles

Stuffed with morels, selection of the market gardener on rye crumble, morels brown juice

L'ASPERGE DES LANDES 28

LANDES ASPARGUS

Grillée et son tartare végétal, mousseline herbacée

Grilled Landes asparagus, paired with a garden vegetable tartar and a fresh herb purée

L'ASPERGE EN RISOTTO 27

THE ASPARGUS RISOTTO

Au riz de Camargue IGP, crème d'ail des ours

with IGP Camargue rice and wild garlic cream

Allergènes



INCONTOURNABLES

LA CAESAR
À LA FRANÇAISE 24 P
THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER
FARMHOUSE CHICKEN
 Croustillant, cœur de romaine, tomate (selon saison), œuf fermier bio, sauce César, croûtons
Crispy, heart of lettuce, tomato (depending on season), organic free-range egg, Caesar sauce, crusty bread

LE TARTARE AU
COUTEAU 29 P
HAND-CHOPPED TARTAR
BOEUF BLONDE D'AQUITAINE (150g)
AQUITAINE BEEF (150g)

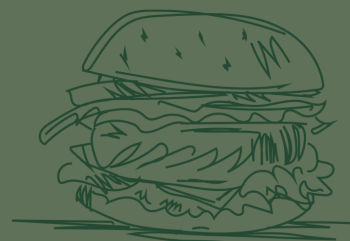
Jaune d'oeuf, ketchup, huile de noix, cornichon, échalote, persil, pommes paillasson, salade
Eggs yellow, ketchup, nut oil, pickle & shallot, rösti potatoes, lettuce

L'HAMBURGER 26 P
THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC (125g)
AUBRAC BEEF (125g)
 Pain brioché aux céréales, comté, poitrine de veau fumée, oignon rouge, pickles, mayonnaise à l'ail et à l'estragon, frites fraîches et salade
Buns with cereals, comté cheese, smoked veal bacon, red onion, pickles, garlic & tarragon mayonnaise, french fries, lettuce

GNOCCHI MAISON 28 P
HOMEMADE GNOCCHI

Gnocchis fondants de pomme de terre, truffe d'été, Beaufort et jus brun de légumes
Melting gnocchis potatoes, summer 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