



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

LA PLANCHE SAVOYARDE 18 P

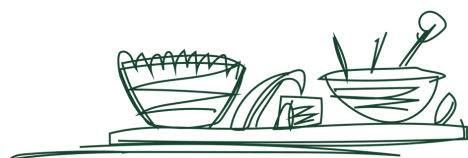
THE SAVOYARD BOARD

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

CÈLERI À L'AIL NOIR 9 P

BLACK GARLIC CELERI

Crackers aux graines
Seed cracker



ENTRÉE

BETTERAVE 14 P

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 P

PÂTÉ EN CROÛTE

Jambon truffé, chutney de saison
Truffled ham, seasonal chutney

LE CÈLERI 15 P

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 : PASTILLA D'AGNEAU 15 P

LAMB PASTILLA

Confite aux fruits secs
Candied with dried fruits

PLAT : PAVÉ DE LIEU-JAUNE 28 P

POLLACK STEAK

Pépinettes comme un risotto au chorizo et crème de chorizo
Savoyard pasta in risotto style with chorizo & chorizo cream

PLAT

RAVIOLES FARCIES 26 P

STUFFED RAVIOLI

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

BOEUF DE NORMANDIE

BEEF FROM NORMANDY 30 P

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

ST-JACQUES DE NORMANDIE 31 P

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 P

THE CAULIFLOWER

En semoule, pickles et chips, oignons caramélisés
In semolina, pickles & chips, caramelized onion

Allergènes



INCONTOURNABLES

LA SALADE

ARIETTE 24

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

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

TRUFFLED CROQUE

Topinambour truffé, béchamel maison, frites fraîches et salade

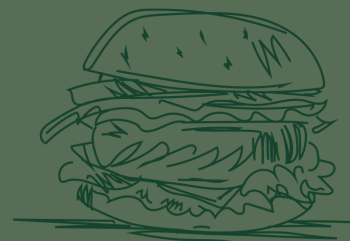
Truffled Jerusalem artichoke, homemade bechamel, french fries & salad

GNOCCHI MAISON 28

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

