



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

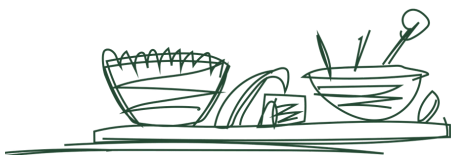
LA PLANCHE 18 P

MIXTE

THE MIX BOARD  

Charcuteries et Fromages de nos régions

Cold meats and cheeses from our regions



ENTRÉE

LE POTAGER 12 P

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

LE THON BLANC 14 P

THE WHITE TUNA   

De Saint-Jean-de-Luz, fenouil en crème et croquant, concombre acidulé

From Saint-Jean-de-Luz, creamy and crunchy fennel, pickled cucumber

LE CANARD DE VENDEE 15 P

"VENDEE" DUCK    

Cuisse confite en cromesquis, mousseline de topinambour et poireau grillé, jus de volaille corsé

Confit leg in a cromesquis, Jerusalem artichoke mousseline and grilled leek, rich poultry jus

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 : LE POULPE 13 P

THE OCTOPUS  

En carpaccio, salade de légumes croquants

In carpaccio, crunchy vegetable salad

PLAT : LA CÔTE DE VEAU 27 P

VEAL CHOP    

Carotte fane rôtie et fondue de poireaux, sauce moutardée à la sauge

Roasted baby carrot, leek fondue and a sage-infused mustard sauce

PLAT

LE BLACK COD 32 P

THE BLACK COD      

Mariné au miso français, chou rouge acidulé, oignon nouveau rôti

Marinated in French miso, pickled red cabbage, roasted spring onion

LA POITRINE DE VEAU 30 P

THE VEAL BREAST   

Confite sept heures, purée d'oignon brûlé, 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 P

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 P

THE VEGAN RAMEN    

Nouilles de daikon dans un bouillon dashi, légumes croquants

Daikon noodles, vegetable dashi, crisp vegetables

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

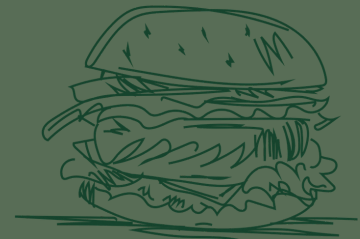
Multigrain brioche with raclette cheese, smoked veal belly, caramelized onions, pickles, homemade barbecue sauce, served with fresh fries and salad

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

