



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

LA ST-JACQUES DE NOS CÔTES 14 P

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 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 : QUASI DE VEAU 13 P

VEAL RUMP    

Comme un tataki, chou rouge acidulé

Tataki-style, pickled red cabbage

PLAT : SUPREME DE VOLAILLE 27 P

POULTRY SUPREME   

Rôti, pommes écrasées, champignons de Paris bruns et oignons grelots glacés, sauce suprême

Roasted, crushed potatoes, brown Paris mushrooms, glazed pearl onions and supreme sauce

PLAT

L'OMBLE CHEVALIER 32 P

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 P

THE VEAL BREAST   

Confit 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 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



Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euro including taxes and services • Tous les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique / All fruits and vegetables are organic • Toutes nos viandes sont d'origine française / All our meats come from France •

INCONTOURNABLES

LA SALADE 26 P

ARIETTE

THE ARIETTE SALAD

VOLAILLE 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 P

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 P

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 P

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