



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

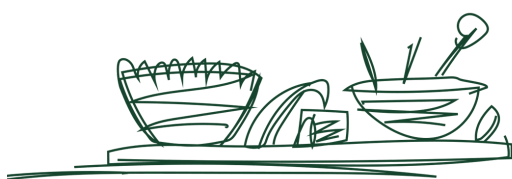
LA PLANCHE 18 P

MIXTE

THE MIX BOARD

Charcuteries et Fromages de nos régions

Cold meats and cheeses from our regions



ENTRÉE

LE BUTTERNUT 12 P

THE BUTTERNUT SQUASH

Rôti et confit sur sa génoise, condiment mandarine et châtaigne

Roasted and candied on a soft sponge base, mandarin and chestnut condiment

LA SOUPE DE POISSON 14 P

THE FISH SOUP

Gravlax de rascasse, fine gelée de fenouil à la verveine

Scorpionfish gravlax, fine fennel of verbena jelly

LE FOIE GRAS DU SUD-OUEST 18 P

THE SOUTH-WEST "FOIE GRAS"

Confiture de panais, brioche toastée

Parsnip jam and toasted brioche

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 : LA VOLAILLE 15 P

THE POULTRY

En pressé au foie gras et pickles

Pressed with foie gras and pickles

PLAT : LE PORC 28 P

THE PORK

Travers confit, cornbread et jus de cochon

Confit pork ribs, cornbread, and pork jus

PLAT

LA ST-JACQUES DE NOS CÔTES 32 P

OUR COASTAL SCALLOP

Rôtie au beurre, betterave en textures, condiment poire et livèche

Pan-seared in butter, betroot in textures, pear and lovage condiment

LE BOEUF NORMAND 34 P

THE NORMANDY BEEF

En filet, croustillant de pomme de terre, beignet à la moëlle, condiment d'oignons caramélisés, jus au vin rouge

In fillet, crispy potato, bone marrow fritter, caramelized onion condiment, red wine jus

LES CHAMPIGNONS 27 P

THE MUSHROOMS

Chanterelle et pied de mouton, raviole de céleri et farce végétale aux champignons, jus corsé de légumes

Chanterelle and hedgedog mushrooms, celery stuffed with a mushroom and vegetables duxelles, rich vegetable jus

LE POTAGER 26 P

THE VEGETABLE GARDEN

Tarte fine comme une socca, butternut en mousseline assaisonner comme un pain d'épices, betterave, navet or, carotte, salsa verde

Socca-style thin tart, butternut mousseline with gingerbread notes, betroot, golden turnip, carrot and salsa verde

Allergènes



INCONTOURNABLES

LA SALADE 26

ARIETTE

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 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 (125g)

AUBRAC BEEF (125g)

Pain brioché aux céréales, cantal, poitrine de veau fumée, oignons en compotées, pickles, mayonnaise comme une béarnaise, frites fraîches et salade

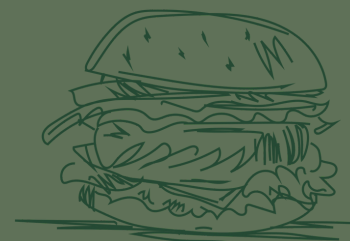
Multigrain brioche with Cantal cheese, smoked veal belly, caramelized onions, pickles, béarnaise-style mayonnaise, served with fresh fries and salad

LE CROQUE VÉGÉTAL 26

THE VEGGIE CROQUE

Salsifis et champignon sauce Mornay au Reblochon

Salsify and mushrooms, Reblochon Mornay Sauce



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

