



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

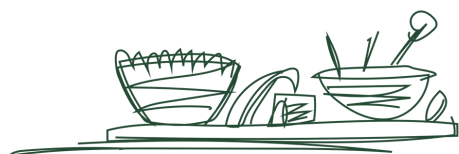
LA PLANCHE 18 SAVOYARDE

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

LE CEVICHE 14 THE CEVICHE

Harmonie de courgette jaune et verte, pickles de radis, celtuce croquante, coulis de tagète, éclats de fraise et framboise, leche de tigre
Duet of yellow and green zucchini, pickled radish, crisp celtuce, marigold coulis, strawberry and raspberry shards, leche de tigre

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 18 THE SPIDER CRAB

En émietté, condiment kumquat et radis en pickles, fraîcheur de concombre
In crumble, kumquat condiment & radish pickles, cucumber freshness

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 : SOT-L'Y-LAISSE 15 OYSTER MEAT

Confit et crème de choux-fleur fumée
Confit & smoked cauliflower cream

PLAT : QUASI DE VEAU 28 VEAL RUMP

Rôti, fève et oignon grelot glacés, laitue braisée et jus de viande au vin rouge
Roasted, glazed fava beans and pearl onions, braised lettuce, red wine jus

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 FERMIÈRE 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'AUBERGINE 26 THE EGGPLANT

En cannelloni, confit de légumes du soleil, houmous aux amandes et à la livèche, émulsion de tomme de brebis
Eggplant cannelloni, confit of Mediterranean vegetables, almond and lovage hummus, ewe's tomme emulsion

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

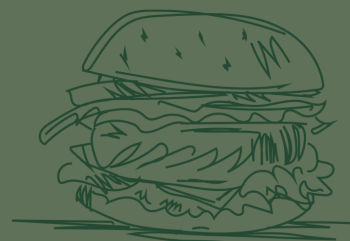
BOEUF BLONDE D'AQUITAINE (150g)
AQUITAINE BEEF (150g)
 Jaune d'oeuf, ketchup, huile de noix, cornichon, échalote, persil, pommes paillasson, salade
Eggs yellow, ketchup, nut oil, pickle & shallot, rösti potatoes, lettuce

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