



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

LA PLANCHE 18 P SAVOYARDE

THE SAVOYARD BOARD

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

CHOUX-FLEUR 9 P CAULIFLOWER

Citron confit, crackers aux graines
Candied lemon, seed cracker



ENTRÉE

LA TARTELETTE VEGETALE 14 P THE VEGETABLE TARTLET

Marmelade de carotte au gingembre et légumes crus et cuits, pesto de cacahuète

Ginger carrot marmalade, raw & cooked vegetables, peanut pesto

PÂTÉ EN CROÛTE 15 P PÂTÉ EN CROÛTE

Magret de canard, chutney de saison
Duck breast, seasonal chutney

L'ARAIGNÉE 18 P THE SPIDER CRAB

En émietté, condiment kumquat et radis en pickles, fraîcheur de concombre

In crumble, kumquat condiment & radish pickles, freshness cucumber

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 : RILLETES DE MAQUEREAU 15 P MACKEREL RILLETTES

Pommes à l'huile
Apples in oil

PLAT : LA POITRINE DE PORC 28 P THE PORK BELLY

Fenouils braisés et jus de viande
Braised fennels and meat juice

PLAT

LE POULPE 29 P 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 FERRIÈRE 29 P 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 P LANDES ASPARGUS

Grillée et son tartare végétal, mousseline herbacée

Grilled & his vegetal tartar, herbaceous purée

L'ASPERGE EN RISOTTO 27 P THE ASPARGUS RISOTTO

Au riz de Camargue IGP, crème d'ail des ours
with IGP Camargue rice and wild garlic cream



Allergènes



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 • Liste des allergènes disponible sur demande.

Espresso – 4,50€ Bière pression Heineken 25cl – 7€ / 50cl – 13€ Bière Gustave Blonde 33cl – 9€ Jus d'orange pressé 25cl – 9€ Coca-Cola 33cl – 8€ Vittel 1L – 8€ Pastis 3cl – 8€