



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

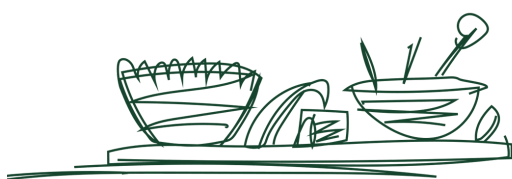
LA PLANCHE 18

MIXTE

THE MIX BOARD

Charcuteries et Fromages de nos régions

Cold meats and cheeses from our regions



ENTRÉE

LE POIREAU 12

THE LEEK

Brûlé au four, taboulé de quinoa et lentilles, coulis de cresson

Oven-roasted, quinoa & lentil tabbouleh, cress coulis

LA SOUPE DE POISSON 14

THE FISH SOUP

En soupe, gravlax de rascasse, fine gelée de fenouil à la verveine

In a soup, scorpionfish gravlax, fine fennel of verbena jelly

LA VOLAILLE 13

THE POULTRY

En pressé au foie gras, cèpes et fruits secs, mesclun champêtre et champignon acidulé

Pressed with foie gras, porcini mushroom & dried fruits, country mesclun & acidulated mushrooms

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 : TATIN DE CAROTTE 15

CARROT TATIN

Crème d'Isigny, vinaigrette à l'orange
Isigny cream, orange vinaigrette

PLAT : PAVÉ DE LIEU NOIR 28

BLACK POLLOCK

Rôti, butternut en deux façons, émulsion de chorizo
Roasted, butternut prepared two ways, chorizo emulsion

PLAT

LE CABILLAUD 29

THE CODFISH

Rôti au beurre de sarriette, gnocchis parfumés à l'aneth et sauce fenouil

Roasted with savory butter, fill-flavoured gnocchi and fennel cream

LE BOEUF NORMAND 34

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

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

THE VEGETABLE GARDEN

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

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

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, croutons*

LE TARTARE AU
COUTEAU 29 P
HAND-CHOPPED TARTAR
BOEUF BLONDE D'AQUITAINE (150g)
AQUITAINE BEEF (150g)

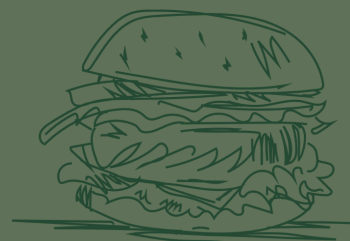
Jaune d'oeuf, ketchup, huile de noix,
 cornichon, échalote, persil, pommes
 paillasson, salade
*Eggs yellow, ketchup, nut oil, pickle &
 shallot, rösti potatoes, lettuce*

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
*Cereals bun, comté cheese, smoked
 veal bacon, red onion, pickles, garlic &
 tarragon mayonnaise, french fries,
 lettuce*

LE BRIOCHÉ VÉGÉTAL 26 P
THE VEGGY BRIOCHE

Toasté au beurre demi-sel, falafels aux
 amandes, jaune d'œuf confit, kimchi
 blanc et mayonnaise au vadouvan,
 frites fraîches et salade
*Toasted with salted butter, almond
 falafels, confit egg yolk, white kimchi,
 vadouvan mayonnaise, french fries &
 lettuce*



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*