



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

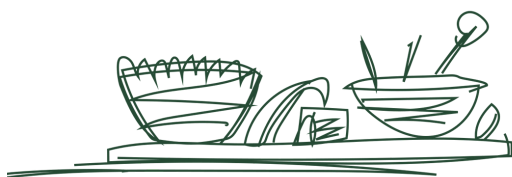
LA PLANCHE 18 P

MIXTE

THE MIX BOARD

Charcuteries et Fromages de nos régions

Cold meats and cheeses from our regions



ENTRÉE

LE POIREAU 12 P

THE LEEK

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

Oven-roasted, quinoa & lentil tabbouleh, cress coulis

LE COUTEAU 13 P

THE RAZOR CLAM

Persillé, choux-fleurs graffiti en velours et pickles, émulsion marinière

Parsley seasoning, graffiti cauliflower purée & pickles, marinere emulsion

LA VOLAILLE 13 P

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 : JOUE DE BOEUF 15 P

THE BEEF CHEEK

En croustillant, confite, purée d'oignons brûlés

In a crispy shell, confit, burnt onion purée

PLAT : LE TENTACULE DE POULPE 28 P

THE OCTOPUS TENTACLE

Frit, risotto de quinoa au chorizo

Fried, quinoa risotto with chorizo

PLAT

LE MAIGRE 29 P

THE MEAGRE

De nos côtes, mousseline de haricots Paimpol parfumée aux crustacés, poireaux en tempura, jus comme une bisque

From our coasts, Paimpol beans mousseline flavoured crustacean, leek tempura, bisque-style jus

L'AGNEAU 32 P

THE LAMB

Selle en médaillon, crémeux d'amandes, brocolis juste cuit et figue de Solliès rôtie

Saddle medallion, almond cream, al dente broccoli, roasted Solliès fig

LE CEPE 27 P

THE PORCINI MUSHROOM

Rôti, raviole de céleri et farce végétale aux trompettes de la mort, jus corsé de légumes

Roasted, celery ravioli and vegetable stuffing with black trumpet mushrooms, rich vegetable jus

LE POTAGER 26 P

THE VEGETABLE GARDEN

Tarte fine comme une socca, aubergine fumée en caviar, courgette et oignon confit, artichaut et fenouil, salsa verde

Socca-style thin tart, smoked eggplant caviar, confit zucchini & onion, artichoke & fennel, 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

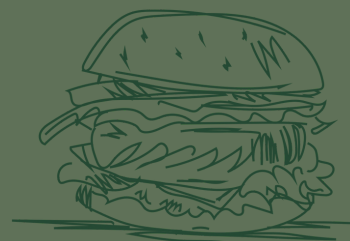
BOEUF AUBRAC (125g)

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