



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

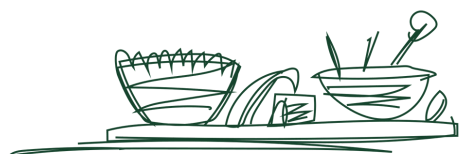
LA PLANCHE 18 SAVOYARDE

THE SAVOYARD BOARD

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

LE CHOUX-FLEUR 9 THE CAULIFLOWER

Citron confit, crackers aux graines
Candied lemon, seed cracker



ENTRÉE

LE CEVICHE VEGETAL 14 THE VEGGIE 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

LE MAGRET DE CANARD 15 THE 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 DE MER 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 : JOUE DE BOEUF 15

BEEF CHEEK

En croustilles et condiment aubergine brûlée
Served as a croustilles & burnt eggplant condiment

PLAT : FILET DE DAURADE 28

SEABREAM FILLET

Rôti, quinoa façon risotto mini-légumes grillés, sauce à l'oseille

Roasted, risotto style quinoa, grilled baby vegetables, sorrel sauce

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 FERMÈRE 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
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 VITELLO TONNATO 28
THE VITELLO TONNATO
VEAU FERMIER DE L'AVEYRON
(150g)
FARMHOUSE VEAL FROM
AVEYRON (150g)

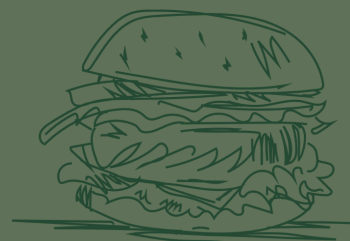
Sauce tonnato, câpres à queue, brie
 noir, croûtons et sauge en tempura
*Tonnato sauce, stem capers, black
 brie, croutons, tempura sage*

L'HAMBURGER 26
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
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*