



# L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

## À PARTAGER

### LA PLANCHE 18

#### SAVOYARDE

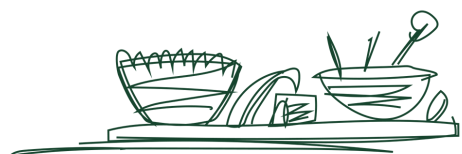
#### THE SAVOYARD BOARD

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

### LA TARTELETTE VEGETALE 14

#### 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

#### PÂTÉ EN CROÛTE 15

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

### L'ARAIGNÉE

#### THE SPIDER CRAB

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

In crumble, kumquat condiment & radish pickles, freshness cucumber

### Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

### Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

### ENTRÉE : OEUF PARFAIT

#### PERFECT EGG

15

Gratiné, sauce béchamel, tombée de chou kale et mouillette au jambon de pays

Gratinated, béchamel sauce, kale and country ham bread

### PLAT : LA DAURADE

28

#### SEA BREAM

Rôtie, caviar de courgette à la sauge, oignon nouveau rôti et sauce façon soubise

Roasted, zucchini caviar with sage, roasted spring onion, and soubise-style 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 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'ASPERGE EN RISOTTO 27

#### THE ASPARGUS RISOTTO

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

Empreinte carbone du plat  
calculée avec Fullsoon



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**

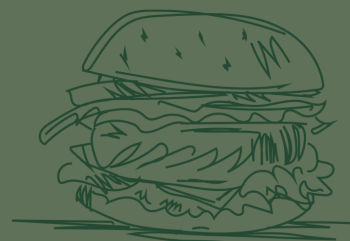
**BOEUF BLONDE D'AQUITAINE (150g)**  
**AQUITAINE BEEF (150g)**  
 Jaune d'oeuf, ketchup, huile de noix,  
 cornichon, échalote, persil, pommes  
 paillasson, salade  
*Eggs yellow, ketchup, nut oil, pickle &  
 shallot, rösti potatoes, lettuce*

**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*