



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

CHARCUTERIE 18

DE NOS RÉGIONS

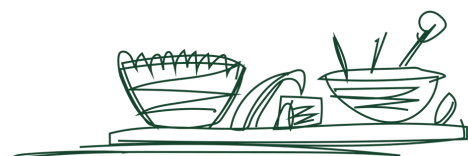
COLD MEATS FROM
OUR REGIONS

Jambon de Bayonne Abotia,
Lomo Abotia, Saucisses sèches
Abotia, pain de campagne
Bayonne ham, Lomo Abotia, Dry
sausages Abiota, country bread

CÈLERI À L'AIL NOIR 9

BLACK GARLIC CELERI

Crackers aux graines
Seed cracker



ENTRÉE

BETTERAVE 14

BETROOT

Cuite en croûte de sel et pickles,
fromage frais de brebis, fines herbes
Cooked in salt crust, soft sheep
cheese & herbs

PÂTÉ EN CROÛTE 15

PÂTÉ EN CROÛTE

Jambon truffé, chutney de saison
Truffled ham, seasonal chutney

MOULES 13

MUSSELS

En croustilles, légumes croquants
In croutons, crispy vegetables

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 : OEUF MOLLET 15

SOFT-BOILED EGG

Façon meurette
Meurette style

PLAT : NAVARIN D'AGNEAU 28

LAMB STEW

Légumes racines glacés
Glazed roots vegetables

PLAT

AGNOLOTTI FARCIES 26

STUFFED AGNOLOTTI

Au panais et salsifis, gel de citron brûlé
With parsnip & salsify, burnt lemon gel

BOEUF DE NORMANDIE

BEEF FROM NORMANDY 30

Filet de boeuf, brocolis au sarrasin en tempura,
mousseline de sarrasin au charbon végétal
Beef fillet, buckwheat broccoli in tempura,
buckwheat purée & vegetal charcoal

ST-JACQUES DE NORMANDIE 31

NORMANDY SCALLOPS

Gratinées au café de Malt, risotto de quinoa,
choux de Pontoise en mousseline
Gratinated with Malt coffee, quinoa risotto,
Pontoise cabbage purée

RISOTTO À LA TRUFFE 29

TRUFFLE RISOTTO

Riz de Camargue, truffe d'automne de
Bourgogne, brie noir
Camargue rice, Burgundy autumn
truffle, black Brie cheese

Allergènes



INCONTOURNABLES

LA CAESAR

À LA FRANÇAISE 24 

THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER DU GATINAIS

FARMHOUSE CHICKEN FROM
GATINAIS

Croustillant, cœur de romaine, tomate,
œuf fermier bio, sauce César, croûtons
*Crispy, heart of lettuce, tomato, organic
free-range egg, Caesar sauce, crusty
bread*

L'HAMBURGER 26

THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC

AUBRAC BEEF

Pain brioché aux céréales, Saint-
Nectaire, poitrine de veau fumée,
mayonnaise aux condiments, tomate,
oignon rouge, frites fraîches, romaine
*Buns with cereals, melted Saint-
Nectaire cheese, smoked veal bacon,
mayonnaise with condiments, red
onions, french fries, romaine lettuce*

LE CROQUE TRUFFÉ 27

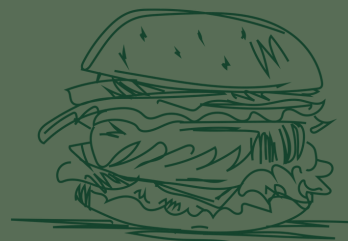
TRUFFLED CROQUE

Topinambour truffé, béchamel
maison, frites fraîches et salade
*Truffled Jerusalem artichoke,
homemade bechamel, french fries &
salad*

GNOCCHI MAISON 26

HOMEMADE GNOCCHI

Gnocchi au butternut, crème à l'ail
confit
*Butternut gnocchi, candied garlic
cream*



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*

