



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

CHARCUTERIE 18

DE NOS RÉGIONS

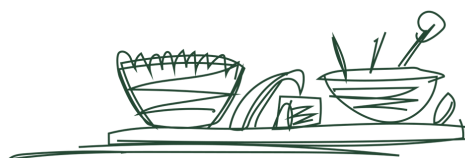
COLD MEATS FROM OUR REGIONS

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 cromesquis, légumes croquants
In cromesquis, 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 : LE POULPE 15

THE OCTOPUS

En carpaccio, rafraîchit au citron confit et
huile parfumée à la sarriette de notre jardin
*In carpaccio, refreshes with candied lemon &
olive oil flavoured with savory from our garden*

PLAT : VOLAILLE 28

POULTRY

Aux trompettes de la mort, mousseline de
pomme de terre et crème de champignon
*Black trumpet, potatoes purée & mushroom
cream*

PLAT

TORTELLINI 26

TORTELLINI

Courges, pleurotes, fourme d'Ambert, bouillon de
légumes à la sauge de notre jardin
*Pumpkin, oyster mushroom, "Fourme d'Ambert"
cheese, vegetables broth with sage from our
garden*

BOEUF DE NORMANDIE 30

BEEF FROM NORMANDY

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

DAURADE DE NOS CÔTES 28

SEABREAM FROM OUR COASTS

Filet de daurade, mousseline d'haricots Paimpol
et oignon, jus de viande
*Seabream fillet, Paimpol beans & onion purée,
meat juice*

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 P
THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER DU GATINAIS
FREE-RANGE CHICKEN FROM
GATINAIS

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

LE CROQUE TRUFFÉ 27 P
TRUFFLED CROQUE

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

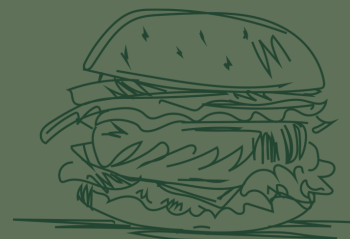
L'HAMBURGER 26 P
THE HAMBURGER

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

GNOCCHI MAISON 26 P
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 Chef Pâtissier Benoit Coulet, pâtisseries incontournables, tarte à partager, fruits de saison et autres gourmandises
Creations of our Pastry Chef, must have pastries, tart to share, seasonal fruits and more than that

