

À PARTAGER

CHARCUTERIE 18

DE NOS RÉGIONS

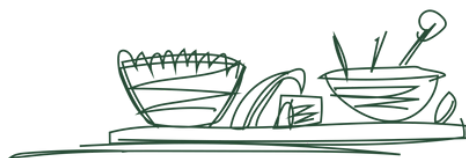
COLD MEATS FROM OUR REGIONS

Coppa, Jésus, saucisse sèche d'Auvergne, pain de campagne
Coppa, Jesus, dry sausage from Auvergne, country bread

TARTINADE DE BETTERAVE 9

BEETROOT TARTINADE

Chèvre frais, gressin aux céréales
Fresh goat's cheese and cereal breadsticks



ENTRÉE

CHOUX-FLEURS 15

CAULIFLOWERS

Rôti au curcuma, sauce yaourt au chèvre, pignon de pin au citron vert
Roasted with turmeric, goat yogurt sauce, pine nuts with lime

CANARD DU SUD-OUEST 16

DUCK FROM SOUTHWEST

Magret fumé au foin, céleri rave confit, condiment citron, jus corsé
Smoked duck breast fillet, confit celeriac, lemon condiment, well-seasoned sauce

BONITE DE NOS CÔTES 17

BONITE FROM OUR COAST

Juste snackée, croustillant mentholé, houmous d'Ile-de-France
Just snacked, minty crisp, houmous from Ile-de-France



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

ENTRÉE : L'ENDIVE 15

CHICORY

En salade, au bleu d'Auvergne et poire pochée
Salad with blue cheese from Auvergne and poached pear

PLAT : LE CABILLAUD 27

CODD

Pavé rôti, mousseline d'artichaut et navet boule d'or glacé
Roasted, artichoke mousseline and boule d'or turnip

PLAT

VEAU DE L'AVEYRON 31

VEAL FROM AVEYRON

Filet mignon fondant, poireaux IDF glacés au confit de thym du Domaine de Léos
Very tender tenderloin, leeks from IDF glazed with thyme confit from Domaine de Léos

TRUITE DE LANDRES 28

TROUT FROM LANDRES

Rôtie, haricot Tarbais au chorizo Basque, sauge, piment guindillas
Roasted, Tarbais beans with Basque chorizo, sage, guindillas pepper

BOEUF DE L'AUBRAC 30

BEEF FROM AUBRAC

Rumsteck 16Ogr, panais confit, girolles en pickles, jus de veau
Rump steak 16Ogr, confit parsnips, mushroom pickles, veal juice

TAJINE D'ARIETTE 26

ARIETTE'S TAGINE

Légumes cuits aux épices, petit épeautre, compotée de poires de notre jardin
Vegetables cooked with spices, einkorn, stewed pears from our garden