

## ENTREES

- Truite fumée, céleri rémoulade, betterave croque au sel, cameline 26 euros  
Noix de veau, poireaux, salsifis, sarrasin, vinaigrette citron noir 27 euros



## PLATS

- Retour de criée, rutabaga, navet, pomme de terre, bouillon crémeux aux algues 32 euros  
Canard, chayotte, chicorée, condiment aux agrumes, jus d'un rôti au vin jaune 34 euros  
Le Noir de Bigorre, patate douce, châtaigne, condiment à l'oseille et calamondin 32 euros  
Suggestion du Chef selon arrivage 41 euros, supplément tarifaire au menu



## FROMAGES

- Sélection de fromages affinés 19 euros



## DESSERTS

- Chocolat noir 76% Équateur, noisette, tonka, lait ribot et muscovado glacé 21 euros  
Cheesecake courge, poire, glace vanille et pépin de courge 19 euros

*Notre restaurant et ses fournisseurs s'engagent & garantissent l'origine européenne de leurs viandes.*

*Nos fruits et légumes sont principalement issus du maraîchage local.*

*Nos produits et nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Voici les 14 allergènes à mention obligatoire : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin.*

*Prix nets en euros, service compris.*

## LES BARTAVELLES

« La bartavelle, c'est la perdrix royale, et plus royale que perdrix, car elle est énorme et rutilante. »

*La Gloire de Mon Père - Marcel Pagnol*



### À LA CARTE

*Au gré de vos envies*



### MENU MIDI SONNANTE

- Servi le midi, du mardi au vendredi (hors jours fériés) -

*Mise en bouche - Entrée - Plat ou Mise en bouche - Plat - Dessert* 46 euros

*Avec fromage* 58 euros

### MENU LES BARTAVELLES

*Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert* 58 euros

*Avec fromage* 68 euros

### MENU À LA GLOIRE DE MON PÈRE

*La sélection du chef pour l'ensemble des convives*

*Mise en bouche - Entrée - Poisson - Viande - Avant-dessert - Dessert* 82 euros

*Avec fromage* 94 euros



*Accord Mets & Vins - Trois verres - 29 euros*

*Accord Mets & Vins - Quatre verres - 39 euros*



*Sélection de fromages affinés 19 euros*

*Notre restaurant et ses fournisseurs s'engagent & garantissent l'origine européenne de leurs viandes.*

*Nos fruits et légumes sont principalement issus du maraîchage local.*

*Nos produits et nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Voici les 14 allergènes à mention obligatoire : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin.*

*Prix nets en euros, service compris.*

# A LA CARTE

*Au gré de vos envies*



## MENU MIDI SONNANTE

- Servi le midi, du mardi au vendredi (hors jours fériés) -

*Mise en bouche - Entrée - Plat ou Mise en bouche - Plat - Dessert* **46 euros**

*Avec fromage* **58 euros**

## MENU LES BARTAVELLES

*Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert* **58 euros**

*Avec fromage* **68 euros**

## MENU A LA GLOIRE DE MON PERE

*La sélection du chef pour l'ensemble des convives*

*Mise en bouche - Entrée - Poisson - Viande - Avant-dessert - Dessert* **82 euros**

*Avec fromage* **94 euros**



*Sélection de fromages affinés* 19 euros



*Accord Mets & Vins - Trois verres* - 29 euros

*Accord Mets & Vins - Quatre verres* - 39 euros



### Vins Rouges

2019 Chinon « Tradition » Philippe Alliet - 44 euros

2017 Saumur Champigny « Les Poyeux » Antoine Sanzay - Bio - 69 euros

2019 Châteauneuf du Pape Domaine Saint Préfert - Bio - 110 euros

2017 Faugères « Premières » Jean-Michel Alquier - 53 euros

### Vins Blancs

2019 Touraine Oisly « Fabel Barbou » Domaine des Corbillières - 29 euros

2019 Montlouis sec « clos du Hochet » Domaines de la Taille aux loups - 67 euros

2021 Pouilly-Fumé « Petit F... » Domaine Michel Redde & Fils - 42 euros

2018 Rully P&M Jacqueson - 49 euros

*Suggestion de vins sélectionnés au gré de notre inspiration...*

*Notre restaurant et ses fournisseurs s'engagent & garantissent l'origine européenne de leurs viandes.*

*Nos fruits et légumes sont principalement issus du maraîchage local.*

*Nos produits et nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Voici les 14 allergènes à mention obligatoire : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin.*

*Prix nets en euros, service compris.*