

## ENTREES

Noix de Saint Jacques, topinambours, café

*27 euros*

Raviole de céleri, volaille fermière et anguille fumée

*26 euros*



## PLATS

Retour de criée, salsifis, sorgho, condiment salsifis *32 euros*

La suggestion du chef, carottes, jus Raz Al Hanout *34 euros*

Bœuf ou veau selon arrivage, poireaux, asperges, pomelo, sésame, cacahuète, laitue de mer *34 euros*



## FROMAGES

Les Fromages de Camille *19 euros*



## DESSERTS

Marron, chocolat, pomme, lait ribot, muscovado *21 euros*

Meringue, kiwi, orange, cannelle *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 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



*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.*