

## ENTREES

- Saumon d'Isigny confit, asperges blanches, sabayon aux baies de genièvre 22 euros  
Ballotine de lapin fermier, jardinière de légumes de printemps, ail des ours 23 euros



## PLATS

- Retour de criée, blettes et épinards, riz Venere, sauce Pecorino au poivre 30 euros  
Veau, poireaux, pommes de terre nouvelles, sauce vin rouge estragon 32 euros  
Cochon, asperges vertes, sarrasin, olives vertes et olives Kalamata 30 euros  
Viande d'exception selon arrivage 38 euros - supplément de 6 euros dans le menu



## FROMAGES

- Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères 12 euros



## DESSERTS

- Fraise, rhubarbe, betterave, sureau 18 euros  
Chocolat noir grand cru, pistache, coriandre 17 euros

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

*Nos légumes sont 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* 34 euros

*Avec fromage* 44 euros

### MENU LES BARTAVELLES

*Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert* 44 euros

*Avec fromage* 54 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* 64 euros

*Avec fromage* 74 euros



Accord Mets & Vins - Trois verres - 25 euros

Accord Mets & Vins - Quatre verres - 35 euros



Sélection de fromages affinés de Catherine l'Écrémiers 12 euros

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

*Nos légumes sont 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* **34 euros**

*Avec fromage* **44 euros**

## MENU LES BARTAVELLES

*Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert* **44 euros**

*Avec fromage* **54 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* **64 euros**

*Avec fromage* **74 euros**



Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères *12 euros*



Accord Mets & Vins - Trois verres - *25 euros*

Accord Mets & Vins - Quatre verres - *35 euros*



### Vins Rouges

2018 Touraine « Clé de sol » Coralie et Damien Delecheneau 55 euros

2017 Saumur Champigny « Les Poyeux » Antoine Sanzay - 66 euros

2017 Châteauneuf du Pape « Cuvée Tradition » Le Clos du Caillou - 64 euros

2016 Faugères « Premières » Jean-Michel Alquier - 53 euros

### Vins Blancs

2017 Touraine Oisly « Fabel Barbou » Domaine des Corbillières - 28 euros

2016 Cheverny « La Lente Mélopée » Cyrille Sevin - 37 euros

2018 Pouilly-Fumé « Petit F... » Domaine Michel Redde & Fils - 39 euros

2017 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 légumes sont 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.*