

## ENTREES

Asperges blanches, fumaison du Moulin du Couvent, sabayon et cresson 26 euros

Morcilla, petits pois, asperges vertes, paprika fumé 27 euros



## PLATS

Retour de criée, légumes primeurs, épinard et persil, bouillon crémeux aux algues 32 euros

La suggestion du chef, carotte, blette, jus d'un rôti infusé au piment et à la coriandre 34 euros

Bœuf, pommes de terre nouvelles, fenouil, champignons, cacao 34 euros



## FROMAGES

Les Fromages de Camille 19 euros



## DESSERTS

Chocolat noir Fèves®, concombre et menthe 21 euros

Chocolat blanc Fèves®, vanille, fraise, fleurs de printemps 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.*

# 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.*