

## E N T R E E S

Maigre de ligne, rémoulade, concombres, lait au céleri glacé 22 euros

Queue et moelle de bœuf, aubergines, myrtilles 23 euros



## P L A T S

Retour de criée, tomates, pimenton, poivrons, roquette, amande 30 euros

Veau, pommes de terre et oignons nouveaux, shiitaké, anchois, menthe 32 euros

Agneau, courgettes, condiment cerise et cassis, jus aux olives et harissa 30 euros

Viande d'exception selon arrivage 38 euros - supplément de 6 euros dans le menu



## F R O M A G E S

Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémières 12 euros



## D E S S E R T S

Fraise, rhubarbe, betterave 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* 38 euros

*Avec fromage* 50 euros

### MENU LES BARTAVELLES

*Mise en bouche - Entrée - Plat – Dessert* 48 euros

*Avec fromage* 60 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* 74 euros

*Avec fromage* 86 euros



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

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



**Sélection de fromages affinés de Catherine l'Écrémiers 14 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* **38 euros**

*Avec fromage* **50 euros**

### MENU LES BARTAVELLES

*Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert* **48 euros**

*Avec fromage* **60 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* **74 euros**

*Avec fromage* **86 euros**



Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères *14 euros*



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

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