

## ENTREES

Noix de Saint-Jacques en deux façons : céleri, oca, sauge / topinambour, balsamique blanc  
26 euros

Boudin Noir de Bigorre, champignons, châtaignes 27 euros



## PLATS

Retour de criée, choux-fleurs, Mogettes, sauce à la cameline 32 euros

La suggestion du chef, chayotte, patate douce, jus infusé au piment et à la coriandre 34 euros

Veau, salsifis, olive noire Kalamata, jus d'un rôti aux câpres 34 euros



## FROMAGES

Les Fromages de Camille 19 euros



## DESSERTS

Chocolat noir Fèves®, poire, raisin, cardamome noire 21 euros

Chocolat blanc Fèves®, vanille, figue, kaki, noisette 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.*