

ENTREES

Aubergines, fumaison du Moulin du Couvent, sabayon et balsamique 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, pommes de terre grenailles, fenouil, champignons, cacao 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.