# Entrees

Saint Jacques, radis, pommes, persil et amande

*27 euros*

Foie gras de canard, vanille, raisins, champignons

*26 euros*

# Plats

Retour de criée, lentille Beluga, céleri-rave, shiitaké *32 euros*

La suggestion du chef, patate douce, betterave, jus épicé *34 euros*

Bœuf ou veau selon arrivage, pommes de terre, brocolis, persil et noix *34 euros*

# Fromages

Les Fromages de Camille *19 euros*

# Desserts

Biscuit noisette, poires, thé et meringue *21 euros*

Chocolat, Tonka, cassis et griottes *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.*