

ENTREES

Esturgeon fumé, brocolis, pignons de pin, coriandre, poutargue, verjus et jus de cresson
24 euros

Bœuf AOP Maine Anjou en gravelax, carottes anisées, vinaigrette *25 euros*



PLATS

Retour de criée, risotto au pecorino, blettes, carottes, sauce à la maniguette *30 euros*

Veau, asperges blanches, coquillages, oseille, rhubarbe, sabayon pomelo *32 euros*

Agneau, jardinière de légumes de printemps, fanes de navets, ail des ours, amande *30 euros*

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



FROMAGES

Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères *18 euros*



DESSERTS

La noix de pécan en praliné, crème glacée, streusel et visitandine *18 euros*

Tartelette à l'orange sanguine, meringue, condiment et sorbet d'oranges amères *19 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 42 euros

Avec fromage 54 euros

MENU LES BARTAVELLES

Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert 52 euros

Avec fromage 64 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 78 euros

Avec fromage 90 euros



Accord Mets & Vins - Trois verres - 29 euros

Accord Mets & Vins - Quatre verres - 39 euros



Sélection de fromages affinés de Catherine l'Écrémères 18 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.