

## ENTREES

Saumon des fontaines confit, aubergine, herbes fraîches

27 euros

Courgette, abricot, Burratina, basilic

26 euros



## PLATS

Retour de criée, sorgho, morille, tomate, oignon nouveau 32 euros

La suggestion du chef, carottes, Romaine braisée, jus Raz Al Hanout 34 euros

Bœuf ou veau selon arrivage, pommes de terre nouvelles, salicorne, persil noir 34 euros



## FROMAGES

Les Fromages de Camille 19 euros



## DESSERTS

Fraise, chocolat blanc, algue douce 21 euros

Tartelette à la myrtille et à la tomate, chantilly voatsiperifery 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.*