

ENTREES

Retour de pêche mariné au sel et gingembre, poireaux, vinaigrette poire, sésame

26 euros

Queue de bœuf, mousse de pomme de terre au comté, foie gras

27 euros



PLATS

Retour de criée, asperges blanches, sorgho, sauce aux œufs de cabillaud fumés 32 euros

La suggestion du chef, betterave et rutabaga, jus infusé au piment et à la coriandre 34 euros

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



FROMAGES

Les Fromages de Camille 19 euros



DESSERTS

Noisette & chocolat noir 21 euros

Orange, carotte, chocolat blanc 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.