

ENTREES

Saumon d'Isigny confit, asperges blanches, sabayon aux baies de genièvre 22 euros

Ballotine de lapin fermier, jardinière de légumes de printemps, ail des ours 23 euros



PLATS

Retour de criée, blettes et épinards, riz Venere, sauce Pecorino au poivre 30 euros

Veau, poireaux, pommes de terre nouvelles, sauce vin rouge estragon 32 euros

Cochon, asperges vertes, sarrasin, olives vertes et olives Kalamata 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 12 euros



DESSERTS

Agrumes, biscuit à l'huile d'olive, glace miel 18 euros

Chocolat noir grand cru, pistache, coriandre 17 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 34 euros

Avec fromage 44 euros

MENU LES BARTAVELLES

Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert 44 euros

Avec fromage 54 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 64 euros

Avec fromage 74 euros



Accord Mets & Vins - Trois verres - 25 euros

Accord Mets & Vins - Quatre verres - 35 euros



Sélection de fromages affinés de Catherine l'Écrémiers 12 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.

A 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 **34 euros**

Avec fromage **44 euros**

MENU LES BARTAVELLES

Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert **44 euros**

Avec fromage **54 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 **64 euros**

Avec fromage **74 euros**



Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères *12 euros*



Accord Mets & Vins - Trois verres - *25 euros*

Accord Mets & Vins - Quatre verres - *35 euros*



Vins Rouges

2018 Touraine « Clé de sol » Coralie et Damien Delecheneau 55 euros

2017 Saumur Champigny « Les Poyeux » Antoine Sanzay - 66 euros

2017 Châteauneuf du Pape « Cuvée Tradition » Le Clos du Caillou - 64 euros

2016 Faugères « Premières » Jean-Michel Alquier - 53 euros

Vins Blancs

2017 Touraine Oisly « Fabel Barbou » Domaine des Corbillières - 28 euros

2016 Cheverny « La Lente Mélopée » Cyrille Sevin - 37 euros

2018 Pouilly-Fumé « Petit F... » Domaine Michel Redde & Fils - 39 euros

2017 Rully P&M Jacqueson - 49 euros

Suggestion de vins sélectionnés au gré de notre inspiration...

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.