

## ENTREES

Noix de Saint Jacques, topinambours, café

27 euros

Bourguignon de champignons, queue de bœuf confite

26 euros



## PLATS

Retour de criée, salsifis, lentilles, condiment citron noir/combava 32 euros

La suggestion du chef, patates douces, navets boule d'or, cresson, jus épicé 34 euros

Bœuf, panais, choux, champignons, jus d'un rôti aux câpres et algues 34 euros



## FROMAGES

Les Fromages de Camille 19 euros



## DESSERTS

Chocolat noir légèrement fumé, poire 21 euros

Courges, ganache montée chocolat blanc, streusel 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.