

ENTREES

Noix de Saint Jacques crues, clémentines confites, radis colorés, sorbet corail et orange sanguine 21 euros

Œuf parfait, scorsonères, pleurotes, cresson 20 euros



PLATS

Retour de criée, navets, rutabagas, pommes, jus d'arêtes 30 euros

Bœuf rôti, héliantis, oignon rouge, praliné au café du Nicaragua 32 euros

Cochon en balade sur les côtes bretonnes, choux et panais 30 euros

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

Truffes noires des monts du Ventoux selon arrivage 38 euros - supplément de 5 euros dans le menu



FROMAGES

Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémières 12 euros



DESSERTS

Butternut, vanille de Madagascar, miel de forêt, granola, 14 euros

Finger chocolat noir Kaoka®, Cranberry Amaretto, cassis 15 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'Écrémières *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.