

ENTREES

Noix de Saint Jacques crues, brocolis, pignons de pin,
coriandre, poutargue, verjus, et jus de cresson 24 euros

Queue de bœuf confite, moelle de bœuf pochée dans un bouillon,
mousse de pomme de terre, huile d'olive infusée à la truffe 23 euros



PLATS

Retour de criée, rutabaga, navet, poire, et poire de terre cuits doucement,
hysope et cardamome noire 30 euros

Veau, topinambour, sarrasin, huître, pamplemousse 32 euros

Cochon, scorsonères, clémentines, crème montée au soja blanc 30 euros

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



FROMAGES

Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémières 18 euros



DESSERTS

La noix de pécan, en praliné, crème glacée, streusel et visitandine 18 euros

Tartelette à l'orange sanguine, meringue, condiment et sorbet d'oranges amères 19 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 42 euros

Avec fromage 54 euros

MENU LES BARTAVELLES

Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert 52 euros

Avec fromage 64 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 78 euros

Avec fromage 90 euros



Accord Mets & Vins - Trois verres - 29 euros

Accord Mets & Vins - Quatre verres - 39 euros



Sélection de fromages affinés de Catherine l'Écrémiers 18 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 **42 euros**

Avec fromage **54 euros**

MENU LES BARTAVELLES

Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert **52 euros**

Avec fromage **64 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 **78 euros**

Avec fromage **90 euros**



Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémières **18 euros**



Accord Mets & Vins - Trois verres - **29 euros**

Accord Mets & Vins - Quatre verres - **39 euros**



Vins Rouges

2019 Chinon « Tradition » Philippe Alliet - 44 euros

2017 Saumur Champigny « Les Poyeux » Antoine Sanzay - Bio - 69 euros

2019 Châteauneuf du Pape Domaine Saint Préfert - Bio - 110 euros

2017 Faugères « Premières » Jean-Michel Alquier - 53 euros

Vins Blancs

2019 Touraine Oisly « Fabel Barbou » Domaine des Corbillières - 29 euros

2019 Montlouis sec « clos du Hochet » Domaines de la Taille aux loups - 67 euros

2021 Pouilly-Fumé « Petit F... » Domaine Michel Redde & Fils - 42 euros

2018 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.