

## ENTREES

Noix de Saint Jacques, poireaux, sabayon estragon,  
bouillon thaï de têtes de crevettes, sésame 24 euros

Pâté en croute, salade d'hiver, pickles de légumes,  
vinaigrette au jus de viande et huile de marjolaine 23 euros



## PLATS

Retour de criée, champignons des forêts et des caves, vieux comté et vin jaune 30 euros

Veau, panais et ail noir, pralin cacahuète et citron noir 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'Écrémères 18 euros



## DESSERTS

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

Tartelette chocolat noir grand cru légèrement fumée, citron, noisettes 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'Écrémères **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.*