

ENTREES

Asperges blanches, fumaison du Moulin du Couvent, sabayon et cresson 26 euros

Noix de veau, poireaux, salsifis, sarrasin, vinaigrette citron noir 27 euros



PLATS

Retour de criée, rutabaga, navet, pomme de terre, bouillon crémeux aux algues 32 euros

Canard, carotte, chicorée, condiment aux agrumes, jus d'un rôti au vin jaune 34 euros

Bœuf, topinambour, panais, pralin noix et café 34 euros

Suggestion du Chef selon arrivage 41 euros, supplément tarifaire au menu



FROMAGES

Les Fromages de Camille 19 euros



DESSERTS

Chocolat noir Fèves®, noisette, tonka, lait ribot et muscovado glacé 21 euros

Chocolat blanc Fèves®, orange, cannelle, tuile à pistache, glace miel et romarin 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.

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 **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**



Sélection de fromages affinés 19 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 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.