

## ENTREES

Truite des Pyrénées confite, rémoulade, huile de livèche, lait glacé de céleri 21 euros

Agneau, courges d'automne, chou-fleur, jus au Raz el hanout 20 euros



## PLATS

Retour de criée, lentilles, bouillon de champignons infusé au combava 30 euros

Veau rôti, blettes, betterave, agrumes, jus chimichurri pampeano 32 euros

Poulette fermière dorée, pois chiche, sésame, jus d'un rôti 30 euros



## FROMAGES

Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémères 12 euros



## DESSERTS

Poire, caramel demi-sel et cardamome noire, arlette, lait ribot muscovado 14 euros

Chocolat noir 72% Arroyuna de Kaoka®, yuzu, meringue 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'Écrémères *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.*