

ENTREES

Anguille fumée, brocolis et poireaux, nuage lacté à la moutarde 21 euros

Tomates anciennes confites, pêches et mirabelles à la sauge, salaison de bœuf 19 euros



PLATS

Retour de criée, carottes nouvelles, poivrons, framboise, estragon 29 euros

Cochon Ibérique, courgettes, basilic, anchois fumés, condiment salicorne 31 euros

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



FROMAGES

Sélection de fromages affinés de Catherine L'Écrémières 12 euros



DESSERTS

Prunes, Visitandine, crème pâtissière légère infusée aux fleurs de bleuet 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 **33 euros**
Avec fromage **43 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.