

## Nos producteurs et partenaires :

Le Pain cuit sur place de la Maison Landemaine à Paris

Les **fromages**: les Crottins de Chavignol et le Santranges de la Ferme Bailly/Blain dans le Cher, le Saint-Nectaire au lait cru 3 à 5 mois d'affinage de la Ferme Bertinet à Picherande, le Lavort de la Ferme Ris, le « FromNi » Vache-Chèvre d'Auvergne, le Comté 42 mois d'affinage de la Ferme Lehmann à Verrière de Joux, le Mont d'Or de la fromagerie de Monsieur Michelin, ...

Les retours de **pêche** des côtes normandes de Miko Esnouf  
Les **légumes** du Jardin de Elise et Thierry Riant dans les Yvelines,  
les **produits du Sud** de la France de Jerome Calcet  
Les **Jeunes Pousses d'Audrey** d'Hydropousse

Les **Thés** ont été passionnément sélectionnés par Gilles Brochard  
Les merveilleuses **Tisanes** de l'Amante Verte  
Le **Café** de l'Arbre à Café...

### (V)ivre vite au déjeuner du lundi au vendredi

Plat du jour - 19€ / Plat du jour & Café - 22€

Plat du jour & Desserts du jour - 25€

Entrée du jour & Plat du jour - 27€

Entrée Jour - Plat Jour - Desserts du jour - 32€

## Prendre le temps de (V)ivre

Menu en 3 mets - 41€ / 44€ / 59€

Entrée - Plat - Dessert au choix selon indiqué sur la carte

(V)ivre vite avant le spectacle  
de 19H à 20H00

peut être servi en 30 mn

1 Plat du Jour - 19€

1 Plat du Jour & 1 café - 22€

(V)ivre tard après le spectacle  
de 22H15 à 22H30

Plat en direct au choix à la carte  
hors côte de boeuf

## (V)ivre intensément !

Menu en 6 services - 65€

Carte blanche composée d'un amuse bouche,  
de deux entrées, d'un plat, d'un pré-dessert et d'un dessert

avec Accords mets et vins - 98€

Nous associons 4 verres de vin  
pour vous faire (V)ivre les meilleurs accords

(V)ivre intensément devra être choisi par l'ensemble de la table et avant 21h30.  
hors Côte de Boeuf

ooo

## - La Carte -

### Les Entrées - 12€

#### Véritable Oeuf en Meurette\* \*\*

Poêlée de Champignons, Oeuf en Meurette,  
Croustons de Pain

#### Le Foie Gras\*\*

Terrine de Foie Gras et Pommes Déglacées au Cidre,  
Chutney du Moment par Anatra, Pain aux Épices

#### Le Hareng

Hareng Fumé, Pomme de Terre Charlotte Vapeur, Crème  
Fraîche et Zeste de Citron Vert, Harenga

Toutes les entrées sont proposées en version plat à 22€ et  
rennent dans le menu à 41€

### Douceurs de (V)ivre - 9€

#### Le Chocolat Orange

Crèmeux Chocolat Noir, Biscuit Moelleux au Chocolat  
Sorbet Cacao Orange, Émulsion Chocolat, Streusel  
Cacao et Confit d'Orange Douce/Amer

#### La Poire Café Sarrazin

Sablé Sarrazin, Sorbet Poire et Poivre, Ganache Montée  
au Café, Confit de Poire et Emulsion Café Grillé

#### Le Citron Thym

Crèmeux Citron Thym, Tuile Citron, Crumble Citron, Gel  
Citron et Thym, Meringue et Sorbet Citron

### Les Plats

#### Le Canard (dans le menu à 44€)

26€

Magret de Canard Poêlé, Jus de Viande et Chocolat,  
Poires Caramélisées, Pommes de Terre Sautées  
Poitrine Craquante

#### Le Veau (dans le menu à 44€)\*\*

26€

Veau Farci, Polenta Croustillante,  
Courge de Nice Rôtie et Éclat de Noisettes Torréfiées

#### Le Poisson (dans le menu à 44€)

26€

Pêche du Jour, Radis Noir, Radis Red Meat, Pak Choi, Shitake,  
Germe de Soja dans un Bouillon Thai

#### Le Ris de Veau Snacké\*\*, Poêlée du Moment (dans le menu à 59€)

42€

#### La Côte de Boeuf, à partager à 2 hors menu

85€

Côte de Boeuf, jus au vin rouge,  
accompagnée du Gratin Dauphinois

comme il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy !

30 minutes de préparation sont nécessaires - viande origine France Ireland  
Pays-Bas

### Fromage ou Charcuterie à partager (ou pas) à n'importe quel moment du repas

Fromage: Assiette individuelle 12€ ou Plateau 29€  
Plateau de Charcuterie 22€

Hors menu

allergènes : tous les mets contiennent des produits laitiers et la plupart des desserts contiennent de l'oeuf, du gluten et des fruits à coque  
\*oeuf \*\*gluten \*\*\*fruits à coque \*\*\*\*crustacés - demander des informations auprès du personnel en salle

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17/12/2000,  
LE RESTAURANT (V)IVRE AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE EUROPÉENNE.

