

## 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-Brebis d'Auvergne, le Comté 42 mois d'affinage de la **Ferme Lehmann** à Verrière de Joux, le Mont d'Or de la fruitière 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 **épices malgaches** de **Jean-François**

Les **Thés** ont été passionnément sélectionnés par **Gilles Brochard**

Les merveilleuses **Tisanes** de **l'Amante Verte**

Le **Café** de **l'Arbre à Café...**

ooo

## Prendre le temps de (V)ivre

Menu en 3 mets - 39€ ou 59€

Entrée - Plat - Dessert au choix selon indiqué sur la carte  
sauf le dimanche midi

## (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, Cocotte du Moment et « Petit Plat » - sauf le dimanche midi

**Formules au déjeuner**  
**mercredi, jeudi et vendredi**  
« Sortis du Potager » 12€ + café 15€  
(V)ivre vite au déjeuner 16€ + café 19€  
**Brunch le dimanche midi**

## - La Carte -

### Les Entrées - 12€

#### Le Velouté

Crème Dubarry à l'Huile de Truffes et Poudre de Lard

#### Le Saumon

Saumon Mariné à la Betterave,  
Pomme de Terre Vapeur, Crème Isigny et Harenga

#### Le Foie Gras \*\*

Club Sandwich aux Épices et au Foie Gras,  
Chutney aux Pommes, Condiment Cognac

Toutes les entrées sont proposées en version plat à 22€  
et rentrent dans le menu à 39€

ooo

**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€

Plateau (V)ivant mix **fromage & charcuterie** 32€

*Hors menu*

### Douceurs de (V)ivre - 8€

**Le Chariot de Gourmandises**,  
desserts en bocal composés par Alex Rochel

**Glaces et Sorbets**

**Gourmands et (V)ivants**, assortiment de desserts

### Les Plats

**Le Petit Plat (V)ivant et Régressif !** *hors menu* **16€**

**La Cocotte du Moment** *hors menu* **19€ /pers**

*plats traditionnels composés et servis à notre façon!*

**Mercredi: Pot au Feu\*\***, Boeuf Confit, Légumes en Pot au Feu,  
Pickles d'Oignon, Moelle & Pain Grillé

**Jeudi: Blanquette de Veau** Traditionnelle et Légumes  
de Saison, Riz Vénéré et Riz Rouge

**Vendredi: Bouillabaisse\*\*** Poissons de Roche Pochés,  
Pomme de Terre Fondante, Rouille,  
et Jus de Bouillabaisse

**Samedi: Rognons Flambés** au Calvados et Glacés au Miel,  
Purée de Patate Douce

**Le Veau\*\*** **22€**

Poitrine de Veau Fondante,  
Risotto Noir au Thym, Jus de Veau aux Champignons

**Le Boeuf\*\*** **22€**

Joue de Boeuf Confit, Purée de Pomme de Terre, Jus de Viande

**Le Poisson\*\*** **24€**

Pêche du Jour, Tombée d'Épinard et Rutabaga Glacé,  
Beurre Grenoblois

**Le Ris de Veau Snacké\*\***, Poêlée du Moment **42€**  
(dans le menu à 59€)

**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 Irlande Pays-Bas

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