

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 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 **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€

L'Oeuf Mimosa

Oeuf Mimosa au Hareng, Pesto de Roquette et Oeuf de Saumon

Le Velouté***

Velouté Dubarry, Huile de Truffe,
Noisettes Torréfiées et Graines

Vitello Tonnato

Tranches de Veau, Crème de Thon, Crème Avocat,
Parmesan et Réduction Balsamique

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

Douceurs de (V)ivre - 9€

Le Chocolat Café

Déclinaison autour du Chocolat et du Café avec Tuile,
Streusel, Glace, Crèmeux et Mousse

Le Citron

Crèmeux Citron et Romarin, Meringue au Citron Jaune,
Sorbet Citron Vert Chartreuse, Gelée et Sablé Romarin

L'Ananas

Ganache Montée au Gianduja, Brunoise Ananas
Flambée au Calvados, Sablé Cannelle, Chantilly Vanille
et Glace Vanille

Les Plats

Le Boeuf (dans le menu à 41€)

22€

Joue de Boeuf Confitée, Betterave Rôtie,
Pickles d'Oignons Rouges et Jus au Vin Rouge

Le Canard à l'Orange (dans le menu à 44€)

26€

Magret de Canard, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Estragon,
Suprême d'Orange Confit et Jus de Canard à l'Orange

Le Poisson (dans le menu à 44€)

26€

Pêche du Jour, Sauce Vierge à la Passion,
Tombée d'Épinard et Feta

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.

