

## 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 » Brebis-Chèvre d'Auvergne, le Comté 18 à 42 mois d'affinage de la Ferme Lehmann à Verrière de Joux, le Mont d'Or de la fromagerie de Monsieur Michelin, ...

Les **légumes** du Jardin de Elise et Thierry Riant dans les Yvelines, 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€

#### Le Tartare de Poissons

Tartare de Bar et Dorade,

Herbes, Condiment Raifort, Citrons et Oranges

#### L'Oeuf\*

Oeuf Parfait, Velouté et Brunoise de Butternut,

Brisures de Châtaignes Torréfiées au Beurre Noisette

#### Le Foie Gras\*\*

Foie Gras au Sel d'Himalaya et Cognac,

Chutney de Coing au Gingembre et Brioche Maison

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

### Douceurs de (V)ivre - 9€

#### Agrume Noisette\*\*

Mousse Citron Jaune, Agrume Confit,

Biscuit Moelleux Noisette, Vinaigrette Calamansi,

Glace Noisette et Noisettes Torréfiées

#### Granny Smith Estragon

Sorbet et Gelée Granny Smith et Estragon,

Crèmeux Vanille, Streusel Muesli

#### Chocolat Caramel

Streusel Cacao Fleur de Sel, Caramel Onctueux au

Beurre Salé, Crèmeux Chocolat au Lait et Noir,

Biscuit Chocolat, Glace caramel

### Les Plats

#### La Volaille (dans le menu à 41€)

22€

Suprême de Volaille Rôti, Purée de Panais,

Condiment d'Oignons Rouges Acidulés,

Pousses de Tétragone et Jus de Volaille au Thym

#### Le Quasi de Veau (dans le menu à 44€)

26€

Quasi de Veau Fondant,

Crèmeux Carotte à la Vanille et Palet de Risotto Croustillant

#### Le Poisson\*\*\*\* (dans le menu à 44€)

26€

Pêche du Jour, Mousseline de Céleri et Pomme Granny,

Radis Daikon, Salicorne revenue au Fumet de Poisson Monté

au Beurre Persillé

#### 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 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.

