

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 Saumon

Gravelax de Saumon, Condiment Kumquat, Copeaux de Radis Glaçon, Tuiles Croustillantes au Saté

La Burrata

Burrata Crémeuse, Déclinaison de Betteraves

La Tarte Fine de Saison

Tarte de Fine Froide de Légumes, Guacamole, Asperge, Fraise, Carottes, Navets

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

Douceurs de (V)ivre - 9€

Fraise Shiso

Crèmeux et Mousse à la Fraise, Sorbet Fraise Shiso, Tartare de Fraises et Croustillant Amande

Framboise Pistache

Pâte Sucrée, Crème d'Amande et Confit de Framboise, Ganache Montée Pistache, Framboise Fraîches et Sorbet Framboise

Chocolat Café

Biscuit Brownie Noisette, Ganache Montée au Chocolat et Réglisse, Streusel Cacao, Glace Café Réglisse, Gelée Café

Les Plats

Le Poisson (dans le menu à 41€)

22€

Dos de Cabillaud Rôti, Crème d'Artichaut, Fumet de Poissons Crémés, Artichauts Rôtis et Harenga

L'Agneau (dans le menu à 44€)

26€

Agneau de 7 heures, Mousseline de Butternut, Jus Épicé, Concassé de Noisettes et Carottes Nouvelles en 2 façons

Le Veau (dans le menu à 44€)

26€

Filet de Veau, Polenta Crouillante, Choux Romanesco et Asperges et Jus de Veau Corsé

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.

