

## 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 Bar

Bar Mariné aux Agrumes et Carpaccio de Navets Tokyo, Pesto et Chips de Fanes de Carotte

#### La Tomate Mozza

Tomates Anciennes Fraîches, Tomates Cerises Confitées, Mozzarella Di Bufala, Huile d'Olive Maturée, Basilic Citron et Tuile de Pin

#### L'Oeuf

Oeuf Mollet, Julienne de Champignons et Navets, Emulsion Champignon et Comté, Huile de Noix et Chips de Lard

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

### Douceurs de (V)ivre - 9€

#### Citron Framboise et Estragon

Biscuit Moelleux aux Agrumes, Crémeux Citron et Estragon, Framboises Fraîches, Sorbet Framboise Estragon, Coulis Framboise

#### Paris Brest

Chou Croustillant au Cacao, Mousseline Légère au Praliné, Ganache Montée au Chocolat au Lait, Noisette et Praliné Pur

#### Fraisier Rhubarbe Vanille

Diplomate Vanille, Rhubarbe Pochée au Jus de Fraises, Confit Fraise Rhubarbe, Streusel Avoine, Biscuit Financier au Citron Vert

### Les Plats

#### Le Cochon (dans le menu à 41€)

22€

Filet Mignon de Porc Basse Température, Purée de Carottes au Cumin, Échalotes Confitées au Jus de Viande, Pois Gourmands, Oignons Nouveaux, Pommes et Segments d'Orange, Jus de Cochon à l'Ail

#### Le Boeuf (dans le menu à 41€)

22€

Boeuf Braisé, Fricassée de Petits Pois et Fèves, Choux Chinois, Sauce au Vin Rouge, Oignons Pickles, Crème de Petits Pois et Jeunes Carottes Fanées

#### Le Poisson (dans le menu à 44€)

26€

Pêche du Jour et Calamar, Risotto de Lentilles Beluga, Tomates, Cebettes et Herbes, Émulsion Piquillos et Yuzu

#### 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.

