

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 Poireau****

Poireau Roti au Thym, Panko Frit au Beurre Noisette, Oeuf de Truite et Chèvre Frais

L'Oeuf*

Oeuf Mollet, Houmous au Cumin, Condiment de Confit de Tomate Épicée, Tomate Cerise, Huile d'Olive et Poudre d'Ail

Le Tartare

Tartare de Boeuf, Concombre, Piment et Mangue, Coriandre et Persil, Vinaigrette Viet'

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

Douceurs de (V)ivre - 9€

La Tartelette Citron Yuzu Shiso

Sablé Amande, Crèmeux Citron Yuzu, Confit de Citron au Shiso et Sorbet Citron et Shiso Vert

Le Chou Exotique

Chou Craquelin, Croustillant Noisette et Chocolat Blanc, Brunoise de Mangue et Ananas, Mousse Fruits de la Passion et Coeur Coulant Exotique

La Poire Belle-Hélène (V)ivante

Poire Rôtie, Crème Chocolat, Tuile Amande, Sorbet Poire, Streusel Cacao et Chantilly Vanille Tonka

Les Plats

Le Poisson (dans le menu à 41€)

22€

Poisson de Roche, Crème de Courgette à l'Aneth, Courgettes Sautées, Pétales d'Oignon Rouge et Tomates Cerise, Sauce au Curry de Madras

Le Boeuf (dans le menu à 41€)

22€

Paleron de Boeuf Confit, Sauce Diable au Piment et à l'Estragon, Mousseline de Pomme de Terres aux Herbes

Le Canard (dans le menu à 44€)

26€

Magret de Canard, Fenouil en 3 Textures, Fenouil Confit et Snacké, Copeaux de Fenouil Cru et Purée de Fenouil, et Jus de Canard à l'Orange

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 de viande, 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.

