

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 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 mardi 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 - 42€ / 45€ / 59€

Entrée - Plat - Dessert au choix selon indiqué sur la carte

(V)ivre vite avant spectacle (V)ivre tard après le spectacle
a partir de 19H de 22H15 à 22H30

peut être servi en 45 mn

Plat en direct au choix à la carte
hors côte de boeuf

(V)ivre intensément !

Menu en 6 services - 66€

Carte blanche composée d'un amuse bouche, de deux entrées, d'un plat, d'un pré-dessert et d'un dessert
supplément 18€ avec le Ris de Veau

avec Accords mets et vins - 99€

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€

La Soupe (plat 22€)

Velouté de Pomme de Terre,

Harang Fumé aux Herbes Fraîches et Crème D'Isigny

Petit Chablis « Sycomore » 2018 L&C Poitou - 8€

Le Saumon* (plat 26€)

Saumon Gravelax Mariné à la Betterave,

Salade de Fenouil aux Baies Roses et Béarnaise

Menetou Salon Blanc « Les Bornés » 2018 H. Pellé - 8€

Le Ceviche (plat 26€)

Ceviche de Maigre, Radis Redmeat,

Ricotta, Vinaigrette Pomme Verte, Citron, Échalote

Sancerre Blanc 2018 P.Prieur - 10€

Toutes les entrées sont proposées en version plat
et rentrent dans 1 menu

Douceurs de (V)ivre - 11€

La Fraicheur

Streusel Amande Citron, Carpaccio Kiwi Menthe Pomme,
Crème Légère à la Pomme, Glace Huile d'Olive,
Gelée de Pommes Verte et Menthe

L'Opéra (V)ivant

Biscuit Chocolat Imbibé dans un Sirop Café,
Crèmeux Chocolat Noir, Ganache Montée au Café,
Fudge Chocolat Lait et Feuilletine

Le Caramel***

Shortbread, Ganache Montée Dulce de Leche, Caramel
Beurre Salé, Cacahuètes Caramélisées, Tuiles Noires

Les Plats

Le Boeuf (dans le menu à 42€)

22€

Joue de Boeuf Confité, Lardons

Sauce Bordelaise et Purée de Pomme de Terre

*Côtes Catalanes « Images Dérivées » 2016 Clos des Fées - 13€
ou Saint-Emilion « Charmes de Grand Corbin » 2014 - 14€*

Le Cochon (dans le menu à 42€)

22€

Filet Mignon de Porc Rôti, Endives Braisées au Kumquat,

Sarrazin Torréfié et Jus de Viande

*Sancerre Rouge 2016 P.Prieur - 10€
ou Crozes Hermitage Rouge « Papillon » 2018 G. Robin - 11€*

Le Poisson**** (dans le menu à 45€)

26€

Pêche du Jour, Purée de Cresson et Épinard,

Vierge aux Couteaux, Mousse de Citron Confit

*Graves Blanc 2015 Château Villa Bel-Air - 10€
ou Chablis Vieilles Vignes « Vénéreées » 2018 L&C Poitou - 10€*

Le Ris de Veau Snacké** (dans le menu à 59€)

42€

Ris de Veau arrosé longtemps au Beurre Mousseux,

Poêlée du Moment

*Bourgogne Chardonnay 2017 François Carillon - 12€
ou Puligny-Montrachet 2015 François Carillon - 26€*

La Côte de Boeuf, à partager à 2 hors menu

89€

Côte de Boeuf, Jus de Viande, accompagnée du Gratin

Dauphinois comme il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy !

25 minutes de préparation sont nécessaires - viande origine France Ilede Pays-Bas

Fromage à partager (ou pas)
à n'importe quel moment du repas
Fromage: Assiette individuelle 12€ ou Plateau 29€

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.

