



Le Grand Réfectoire porte en son nom cette réminiscence qui fait écho à 250 ans d'Histoire mais aussi et surtout à cet édifice, pourvoyeur de souvenirs qu'est le Grand-Hôtel-Dieu. Récompensé de L'Assiette du Guide Michelin, celle-ci entend promouvoir toutes les tables de qualité qui répondent à la définition suivante : "Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement."



● MENU DÉCOUVERTE (MIDI ET SOIR) 39

ENTRÉE/PLAT 34
(*PRIX A LA CARTE)

ENTRÉE AU CHOIX (14 €*)

Pâté en croûte foie de volaille Joseph Viola-MOF / Houmous patate douce / Pois chiche
Souskai de thon / Avocat / Quinoa

PLAT AU CHOIX (20 €*)

Poitrine de porc fermier / Aubergine au miso / Sirop de batterie
Aiguillettes de saumon au pavot-saucisson pistaché / Pak choï / Sauce beaujolaise

DESSERT AU CHOIX (8 €*)

Baba au rhum / Fruits exotiques / Chantilly vanille
Riz au lait au rhum agricole / Fruits rouges / Financier cannelle

● LES PLAISIRS DU MOMENT...

Salade estivale : Thon confit / Billes mozzarella / Pesto-anchois (17)
Filet de boeuf / Frites de polenta / Jus de tamarin (32)
Tataki de thon / Tomates de couleurs / Marinade fruits rouges (19/26)
Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or - MOF) (9)
Instant chocolat / Croquant praliné / Sorbet citron (9.5)
Café gourmand (9.5)

● ESCAPADES DE LA SEMAINE... (MIDI UNIQUEMENT)

PLAT DU JOUR 16
ENTRÉE, PLAT, DESSERT 24.5
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 23

ENTRÉE AU CHOIX

Veloutine de potiron / Croûton au parmesan / Chantilly poivre
Mousseline de pois chiche / Vinaigrette de cervelas / Cacahuètes
Oeufs mimosa / Poireaux / Huile de mandja

PLAT AU CHOIX

Poulet aux épices de voyages / Riz créole / Raïta de concombre
Fregola pasta à la Fourme d'Ambert / Poire / Fèves de cacao
Aile de raie / Beurre blanc noisette / Céleri-rave cuit au gros sel (+3 € en supplément)

DESSERT AU CHOIX

Trio mousse chocolat... Araguani / Caraïbe / Blanc
Tarte fruits rouges / Compote de fraise-badiane / Crème glacée

MENU COLLECTION (SOIR UNIQUEMENT)

MENU 4 PLATS 55
MENU 5 PLATS 62
(*PRIX A LA CARTE)

AMUSE-BOUCHE

Yaourt de légumes fleurs à la vanille

ENTRÉE (18 €*)

Foie gras de canard / Pieds de cochon / Lentilles - betteraves
Ou
Petit épeautre / Champignons / Pecorino truffé

PLAT AU CHOIX (26 €*)

Darne de loup / Céleri-poireau / Cacao saveur truffe
Ou/Et (si 5 plats)
Filet de canette / Aubergine au miso / Granola de fruits secs épicés

OPTION FROMAGE +5

DESSERT

Blanc-manger / Coco / Citronnelle (9)
Ou
Instant chocolat / Croquant praliné / Sorbet citron (9.5)
Mignardises

SUGGESTIONS DE VINS

COUPE DE CHAMPAGNE (12 CL)
Billecart - Salmon Brut Réserve / Brut rosé 15/20

BLANC 12CL / 46CL / 75CL
Bourgogne AOP "Le Grand Réfectoire" 5.5/20/32
2017
VDF. Hameau Touche Boeuf "L'Éffrontée" - Viognier 7/27/43
SIMON GASTREIN - 2018
Pouilly Fuissé AOP "Vieilles vignes" 9/32/49
DOMAINE DES 2 ROCHES - 2018

ROUGE
IGP Collines Rhodaniennes "Le Grand Réfectoire" 5.5/20/32
2016
Côte de Brouilly AOP "Cuvée C de By" 7/24/35
DOMAINE P.A DUMAS - 2016
Côte Rôtie AOC "Les Méandres" 14/49/78
GUY BERNARD - 2017

ROSÉ
Var IGP "L'R du temps" 2019 5.5/20/32
C. de Provence AOP "Château Saint Maur" - M 2019 8/29/42