



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."



## ESCAPADES DE LA SEMAINE

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

## ENTRÉE AU CHOIX

- Velouté de chou-fleur / Beurre noisette / Pain d'épices
- Saumon gravlax / Betteraves / Café
- Salade César / Suprême de volaille et lardons  
Vinaigrette mandja

## PLAT AU CHOIX

- Joue de boeuf braisée / Mousseline pommes de terre  
Jus cacao
- Risotto petit épeautre / Butternut / Cerneaux de noix
- Filet de truite / Embeurré de choux au bois d'Inde  
Beurre citronné (+3 € en supplément)

## DESSERT AU CHOIX

- Panna cotta / Tonka / Fruits de saison
- Tarte chocolat / Banana / Agrumes

## PLAT SIGNATURE

L'Oeuf de Marcel : Truffe / Manioc / Maracuja	43
---	----

## LES PLAISIRS DU MOMENT...

Côtelettes d'agneau au tamarin / Salsa d'oignons / Boulgour	32
Joue de boeuf et ris de veau / Gnocchis / Jus cacao truffé	29
Tataki de thon / Tomates oubliées / Marinade fruits rouges	26

COUPE DE CHAMPAGNE	12 CL
--------------------	-------

Billecart - Salmon Brut Réserve / Brut rosé	15/20
---	-------

BLANC	12CL/46CL/75CL
-------	----------------

Bourgogne AOP "Le Gd Réfectoire" KEVIN TESSIEU - 2017	5.5/20/32
--	-----------

VDP. Sauvignon blanc "Région Sancerre" DOMAINE H.BOURGEOIS - 2019	6/22/35
--	---------

Pouilly Fuissé AOP "Vieilles vignes" DOMAINE DES 2 ROCHES - 2018	9/32/49
---	---------

## MENU DÉCOUVERTE 39

ENTREE/PLAT	34
-------------	----

ENTRÉE AU CHOIX	14
-----------------	----

- Pâté en croûte foie de volaille J.Viola-MOF  
Houmous de patate douce  
Ou
- Souskaï de thon / Avocat / Quinoa

PLAT AU CHOIX	20
---------------	----

- Poitrine de porc fermier / Aubergine au miso  
Sirop de batterie  
Ou
- Aiguillettes de saumon pavot /Saucisson pistaché  
Beaujolaise

OPTION FROMAGE	+ 5
----------------	-----

DESSERT AU CHOIX	8
------------------	---

- Baba au rhum / Fruits exotiques / Chantilly vanille  
Ou
- Riz au lait aux zestes d'oranges / Fruits rouges  
Financier cannelle

## CONCLUSIONS GOURMANDES

Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or - MOF)	9
Instant chocolat / Croquant praliné / Sorbet citron	9.5
Café gourmand	9.5

ROUGE	12CL/46CL/75CL
-------	----------------

IGP Collines Rhôdaniennes "Le Gd Réfectoire" KEVIN TESSIEU - 2016	5.5/20/32
--	-----------

Côte de Brouilly AOP "Cuvée C de By" DOMAINE P.A DUMAS - 2016	7/24/35
--	---------

Crozes Hermitage AOC "Marius" MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2019	8.5/30/48
--	-----------

ROSÉ	12CL/46CL/75CL
------	----------------

Var IGP "L'R du temps" 2019	5.5/20/32
-----------------------------	-----------