



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."

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

- Foie gras de canard mi-cuit / Hibiscus / Confiture fraise-estragon 24
- Burrata / Tomates anciennes / Pesto roquette 21
- Salade du Grand Réfectoire : Suprême de volaille / Romaine / Pecorino truffé...presque une César 23
- Souskaï de thon / Lait coco / Mangue-grenade 17/29

PLATS

- Magret de canard aux épices / Patate douce / Sauce soja batterie 28
- Rougail de gambas flambées au Rhum / Riso Nero / Mandja 35
- Tartare de boeuf au couteau / Truffe d'été / Frites patate douce 29
- Gnocchis / Courgette / Pecorino truffé 21
- Entrecôte Angus / Jus tamarin / Courgette / Polenta croustillante 39

PLAT SIGNATURE :

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

DESSERTS

- Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or - MOF) 9
- Tarte aux fruits rouges / Basilic / Senteur huile d'olive 8
- Cake citron / Pavot / Chantilly fleur d'oranger 8
- Café gourmand 9.5
- Digestif gourmand 15
 - 2cl : Cognac Martelle VSOP, Chartreuse jaune
 - 4cl : Limoncello, Get 27, Génépi

MENU DÉCOUVERTE

39

ENTRÉE, PLAT

34

ENTRÉE AU CHOIX

14

- Rocamadour "chèvre chaud" Salsa Verde tomate / Sirop batterie
- Saucisson pistaché / Quinoa-Pois chiche / Cerveille de canut

PLAT AU CHOIX

20

- Aiguillettes d'espadon mi-cuit / Fricassée de boulgour / Pois-chiches et aubergines
- Volaille fermière / Mélasse de grenade / Riso Nero artichaut

OPTION FROMAGE + 5
DESSERT AU CHOIX

8

- Brownie lacté / Fruits du mendiant / Chocogingembre
- Faisselle / Fruits rouges à l'hibiscus / Praline rose

COUPES DE CHAMPAGNE

12CL

Mumm Cordon Rouge

16.5

Billecart - Salmon Brut Rosé

20

VINS BLANCS

12CL/46CL/75CL

Bourgogne AOP "Le Grand Réfectoire"

5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX - 2017

VDP. Petit Bourgeois "Région Sancerre"

6/22/35

DOMAINE H.BOURGEOIS - 2019

Saint-Véran AOP "Tradition"

8/30/46

DOMAINE DES DEUX ROCHES - 2018

VINS ROUGES

12CL/46CL/75CL

IGP Collines Rhodaniennes "Le Gd Réfectoire" 5.5/20/32

KEVIN TESSIEUX - 2016

Côte de Brouilly AOP "Cuvée C de By"

7/25/35

DOMAINE P.A DUMAS - 2017

Crozes Hermitage AOC "Marius"

8.5/30/48

MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2019

VINS ROSÉS

12CL/46CL/75CL

Var IGP "L'R du temps" 2019

5.5/20/32

Côte de Provence Cru Classé

7.5/27/39

CH STE MARGUERITE CUVÉE CHÂTEAU 2020