



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

- Oeuf de poule / Girolles pleurotes / Manioc / Foie gras sauté / Bacon
- Tête de veau / Poireaux ravigote / Quinoa
- Velouté de courge rôti / Saucisson pistaché / Crostini de chèvre

PLATS

- Côtes d'agneau / Panais au curry d'avocat / Radis et jus au tamarin
- Gambas flambées au rhum arrangé / Rougail de gnocchi / Haricots coco
- Filet de boeuf Simmental / Polenta au St Marcelin / Gomasio cacao
- Gnocchi / Poêlée forestière / Truffes noires (plat végétarien)
- Tartare de boeuf au couteau / Truffes noires / Frites patate douce

DESSERTS

- Assiette de fromages (Fromagerie Tête d'Or)
- Mousse caramel beurre-salé / Coeur gingembre / Poire pochée
- Crèmeux chocolat noir / Cassis / Fèves cacao
- Sensation bounty / "Coco" / Chocolat noir

- Le Café gourmand du Grand Réfectoire
- Digestif gourmand

2cl : Cognac Martell VSOP, Chartreuse jaune
4cl : Limoncello, Get 27, Généri

APEROS

- Aperol Spritz (20 cl)
Aperol, Prosecco, eau pétillante
- Moscow Mule (18 cl)
Grey Goose, Citron vert, Schweppes Premium Ginger Beer, Angostura Bitter
- Amer Love with Coco (15 cl)
Rhum Havana 3 ans, Bacardi, Rhum Bielle, Pomme, Epices, Thé Lasvang, lait clarifié
- Lady Bissap (Sans Alcool) (25 cl)
Citron, Sirop fruits rouges/ Hibiscus, Schweppes Premium Hibiscus

VOTRE RESTAURANT dispose d'un accès aux personnes à mobilité réduite
ORIGINE DES VIANDES : PLUMA (ESP), BOEUF (IRL), PORC (FR) SAUF JAMBON TRUFFÉ (ITA)
PRIX NETS ET SERVICES COMPRIS. TABLEAU D'ALLÉRGÈNES À DISPOSITION.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MENU DÉCOUVERTE

39

ENTRÉE, PLAT

36

ENTRÉE AU CHOIX

16

- Velouté de Courge / Os à moelle / Cacao Truffé
- Gravlax de Saumon / Betterave / Vinaigrette Pomme Granny smith, cacahuètes

PLAT AU CHOIX

- Gambas & Calamars / Risotto de Fregola / Lait de Crustacé au Mandja (carte 29 €)
- Epaule d'agneau au Curry / Banane Plantin / Endive Braisée (carte 24 €)

OPTION FROMAGE + 5

DESSERT AU CHOIX

8

- Pavlova marrons confits / Cassis acidulé / Rhum / Chantilly vanillée
- Millefeuille agrumes / Clémentines au jus épicé / Pamplemousse confit

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 - 2018

VDF. Petit Bourgeois "Région Sancerre"

6/22/35

DOMAINE H.BOURGEOIS - 2019

Crozes Hermitage AOP "Les Pends"

8.5/30/48

MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2020

Condrieu AOP 2019 - Dom.Guy Berard

14/49/80

BASSENON

Muscadet de l'Ancenis AOP "Vin doux naturel 10cl"

7/35/50

MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2020

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 AOP "Marius"

8.5/30/48

MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - 2020

Côte Rôtie AOP 2019 - Dom. Guy Bernard

14/49/78

LES MÉANDRES