

Les Entrées

Ballotine de foie gras de canard aux figues, 26 €
tuile de sésame, réduction au Porto

Croustillant de Saint-Jacques et truffe, 36 €
éluvée de poireaux, émulsion truffe

Paume de ris de veau rôtie en croûte de truffe, 38 €
mouscelline de topinambours

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, 28 €
crèmeux d'endives et perles du Japon, tuile à la châtaigne

Escalope de foie gras de canard poêlée, 28 €
rosace de betterave, caramel à la verveine

Carpaccio de langoustines, 38 €
rémoulade de céleri et truffe, salade de mâche, vinaigrette au xérès

Rouleau de sole de petite pêche braisé aux girolles, 34 €
cromesquis au beurre d'ail persillé

Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 72 €
fricassée de petits légumes, beurre d'herbes (pour deux personnes)

Filet de turbot, risotto de pomme de terre à la truffe, 45 €
bouquetière de légumes, croustillant de riz soufflé

Dos de bar rôti, 36 €
crèmeux de petits pois, fenouil confit à la coriandre

Filet de Saint Pierre, 40 €
taboulé de chou fleur exotique, jus aux épices douces

Viandes

Dos de chevreuil rôti, mouscelline de pommes de terre à la truffe, 44 €
palet de butternut et chou rouge à la flamande

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, 39 €
rôsti de pomme de terre truffée, méli-méli de petits légumes

Côte de bœuf saisi au sautoir, 78 €
pommes de terre soufflées, bouquetière de légumes, croquette de moelle au sel de Guérande
(pour 2 personnes)

Paume de ris de veau servie en cocotte, 39 €
tombée de blettes et pignons de pin

Magret de canard et foie gras en croûte, 78 €
embeurrée de chou vert, légumes oubliés du jardin à la truffe (pour deux personnes)



HIVER 2019

LE ROBERT II
restaurant gastronomique

Les Fromages affinés

pain aux noix et aux raisins 19 €

Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

À commander en début de repas

Crêpes flambées aux fraises et aux framboises (pour deux personnes) 32 €

Menu Découverte

Ballotine de foie gras de canard aux figues,
tuile de sésame, réduction au Porto

ou

Croustillant de Saint-Jacques et truffe,
éluvée de poireaux, émulsion truffe

ou

Rouleau de sole de petite pêche braisé aux girolles,
cromesquis au beurre d'ail persillé

ou

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir,
rôsti de pomme de terre truffée, méli-méli de petits légumes

ou

Filet de Saint Pierre,
taboulé de chou fleur exotique, jus aux épices douces

ou

Suprême de poule faisane farci aux trompettes de la mort,
compotée de chou rouge à la flamande,
millefeuille de pommes de terre en gratin

ou

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

ou

Chariot de pâtisseries

Menu à 74 €

Menu Gastronomique

Carpaccio de langoustines,
rémoulade de céleri et truffe, salade de mâche, vinaigrette au xérès

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée,
rosace de betterave, caramel à la verveine

ou

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties,
crèmeux d'endives et perles du Japon, tuile à la châtaigne

ou

Paume de ris de veau rôtie en croûte de truffe,
mouscelline de topinambours

ou

Filet de turbot, risotto de pomme de terre à la truffe,
bouquetière de légumes, croustillant de riz soufflé

ou

Dos de chevreuil rôti,
mouscelline de pommes de terre à la truffe,
palet de butternut et chou rouge à la flamande

ou

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

ou

Chariot de pâtisseries

Menu à 89 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS
HIVER 2019