

Les Entrées

Escalope de foie gras de canard poêlée aux morilles, 28 €
râpée d'asperges vertes de Pertuis, sauce maltaise

Belles langoustines saisies croustillantes, 39 €
caviar de radis, pomme verte et christophines

Terrine de foie gras de canard au naturel, 26 €
bâtonnets de rhubarbe confite

Vinaigrette de homard bleu, 39 €
aigre-doux de mangues et poivrons à la coriandre

Croustille de ris de veau et morilles, 34 €
fondue d'oignons blonds, bisque crémée

Carpaccio de bar mi-cuit 32 €
tartare d'huîtres aux condiments

Filets de sole braisés façon « Bonne Femme » 37 €
fondue de poireaux, carottes confites

Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 68 €
fricassée de petits légumes du jardin et coquillages au beurre d'herbes (pour deux personnes)

Homard rôti en coque, 58 €
ragoût d'asperges vertes et fèves, jus iodé

Dos de bar de ligne juste cuit, 36 €
affilochée de fenouils et pistaches, réduction d'agrumes

Tronçon de turbot saisi à l'arête, 45 €
risotto de primeurs, émulsion d'oseille

Saint-Pierre saisi croustillant, 36 €
artichaut barigoule, fricassée de morilles, vinaigrette de fèves

Viandes

Pigeonneau rôti à l'os, cuisses confites 35 €
asperges et morilles, sauce salmis

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, 40 €
compotée de queue de bœuf, écrasée de pommes de terre et artichauts

Foie de veau laqué au jus blond, 28 €
poêlée de légumes printaniers et morilles

Cœur de ris de veau laqué à la réglisse, 39 €
mijotée de carottes et céleris

Poularde de Bresse rôtie, 76 €
jeunes légumes de printemps, jus corsé (pour deux personnes)



PRINTEMPS 2017

LE ROBERT II
restaurant gastronomique

Les Fromages affinés

pain aux noix et aux raisins 19 €

Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

A commander en début de repas

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

Soufflé poire et son sorbet poire du jardin 18 €

Menu Découverte

Belles langoustines saisies croustillantes,
caviar de radis, pomme verte et christophines

ou

Terrine de foie gras de canard au naturel,
bâtonnets de rhubarbe confite

ou

Filets de sole braisés façon « Bonne Femme »
fondue de poireaux, carottes confites

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir,
compotée de queue de bœuf, écrasée de pommes de terre et artichauts

ou

Saint-Pierre saisi croustillant,
artichaut barigoule, fricassée de morilles, vinaigrette de fèves

ou

Poularde de Bresse rôtie,
jeunes légumes de printemps, jus corsé

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 68 €

Menu Gastronomique

Carpaccio de bar mi-cuit
tartare d'huîtres aux condiments

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée aux morilles,
râpée d'asperges vertes de Pertuis, sauce maltaise

Homard rôti en coque,
ragoût d'asperges vertes et fèves, jus iodé

ou

Croustille de ris de veau et morilles,
fondue d'oignons blonds, bisque crémée

Pigeonneau rôti à l'os, cuisses confites
asperges et morilles, sauce salmis

ou

Tronçon de turbot saisi à l'arête,
risotto de primeurs, émulsion d'oseille

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 82 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

PRINTEMPS 2017