

Les Entrées

Foie gras de canard cuit au naturel, 28€
florilège de poires et herbes, brioche aux amandes toastée

Ravioles de langoustines en impression d'herbes, 36€
mikado de légumes, émulsion crustacés

Paume de ris de veau rôtie aux girolles, 38€
meunière d'endives, jus corsé

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, 32€
espuma de butternut aux noix et noisettes, pickles de betteraves et navets,
croustillant au piment d'espelette

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

Escalope de foie gras de canard poêlée, sa figue rôtie au miel, 28€
caramel à la fève de Tonka, tuile aux épices

Marmite de Saint-Jacques aux trompettes de la mort 36€

Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 78€
fricassée de légumes et coquillages, beurre aux herbes (pour deux personnes)

Dos de bar rôti, tatin de poireaux caramélisés, 39€
betteraves glacées, émulsion au lard

Saint-Pierre cuit « basse température », crémeux de potimarron, 40€
bâtonnets de salsifis et cèpes rôtis, émulsion au thé « Rooibos Vanille »

Filet de turbot en croûte d'herbes, 45€
pressé de butternut au pralin, légumes d'automne, émulsion iodée

Sole cuite « meunière » petits farcis de pommes de terre en trois façons, 39€
légumes de saison, beurre de cuisson

Viandes

Dos de chevreuil rôti au poivre de Sichuan, 40€
poire pochée au vin rouge, confit de céleri et aïnelles, cèpes grillés

Perdreau et foie gras en croûte, 39€
emburrée de chou vert et champignons des bois, palette de légumes d'hiver,
mousseline de pomme de terre

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, pommes de terre confites, 39€
cannelloni d'endives aux noix et noisettes, moelle à la fleur de sel

Suprême de poule faisane farci aux champignons des bois, 28€
compotée de chou rouge à la flamande, millefeuille de pommes de terre en gratin

Tournedos de lièvre farci façon royale, 38€
palet de butternut confit, châtaignes glacées, mousceline de betterave rouge en aigre-doux

Côte de veau rôtie, tourte de légumes oubliés aux girolles et châtaignes, 68€
rôtie de pomme de terre à la ciboulette (pour deux personnes)

Menu Découverte

Foie gras de canard cuit au naturel,
florilège de poires et herbes, brioche aux amandes toastée
ou

Marmite de Saint-Jacques aux trompettes de la mort
ou

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

Suprême de poule faisane farci aux champignons des bois,
compotée de chou rouge à la flamande,
millefeuille de pommes de terre en gratin
ou

Saint-Pierre cuit « basse température », crémeux de potimarron
bâtonnets de salsifis et cèpes rôtis, émulsion au thé « Rooibos Vanille »
ou

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, pommes de terre confites,
cannelloni d'endives aux noix et noisettes, moelle à la fleur de sel

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 78€

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€



OCTOBRE 2020

LE ROBERT II
restaurant gastronomique
PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu Gastronomique

Carpaccio de Saint-Jacques, moelleux de topinambours,
caramel épicié au gingembre, petite salade de mâche
ou

Escalope de foie gras de canard poêlée, sa figue rôtie au miel,
caramel à la fève de Tonka, tuile aux épices

Raviole de langoustines en impression d'herbes,
mikado de légumes, émulsions crustacés
ou

Paume de ris de veau rôtie aux girolles,
meunière d'endives, jus corsé

Dos de chevreuil rôti au poivre de Sichuan,
poire pochée au vin rouge, confit de céleri et aïnelles, cèpes grillés
ou

Filet de turbot en croûte d'herbes,
pressé de butternut au pralin, légumes d'automne, émulsion iodée

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 94€

Menu Prestige

Carpaccio de Saint-Jacques, moelleux de topinambours,
caramel épicié au gingembre, petite salade de mâche

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées,
espuma de butternut aux noix et noisettes, pickles de betteraves et navets,
croustillant au piment d'espelette

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées aux cèpes et foie gras

Marmite de Saint-Jacques aux trompettes de la mort

Chariot de fromages

Chariot de pâtisseries

Menu à 157€

(vins compris choisis par notre sommelier)