

Les Entrées

Foie gras de canard cuit au naturel, 28€
gravlax de canard, figues rôties et son chutney, brioche au pavot tiède

Croustillant de Saint-Jacques et truffes, 38€
étuvée de poireaux, émulsion truffes

Paume de ris de veau rôtie au beurre noisette, 38€
manecheroni farci « soubise d'oignons et truffes »

Velouté de champignons des bois aux truffes 28€
et copeaux de parmesan

Escalope de foie gras de canard poêlée, superposé de butternut 28€
et pralin, tuile croustillante, caramel à la fève de Tonka

Tartare de Saint-Jacques, ananas et aromates, 36€
nage de Saint-Jacques et coriandre

Grosses langoustines rôties, 38€
risotto de céleri et pomme, émulsion « rocibos vanillé »

Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 78€
fricassée de petits légumes, beurre d'herbes (pour deux personnes)

Dos de bar rôti façon « Esau », 40€
petites carottes glacées, émulsion lard

Pressé de sole aux épinards et champignons en millefeuille, 40€
bouquetière de légumes glacés, tuile aux sésames, demi-glace de sole crémée

Filet de turbot en croûte de truffes, chartreuse de légumes, 45€
cylindre de pomme de terre confit au beurre, crème de chou-fleur

Viandes

Dos de chevreuil rôti, compotée de chou rouge à la flamande, 44€
pomme de terre confite farcie aux champignons, purée de potimarron

Filet de bœuf saisi au sautoir, millefeuille de pommes de terre 39€
et compotée d'oignons, légumes glacés, croquette de moelle à la fleur de sel

Magret de canard et foie gras en croûte, 78€
embeurré de chou vert, légumes oubliés du jardin à la truffe (pour 2 personnes)

Poularde de Bresse aux truffes rôtie sur coffre, 39€
sa cuisson farcie « cuisson basse température », rôsti de pomme de terre, salisifs confits, crémeux de butternut

Paume de ris de veau servie en cocotte, 39€
millefeuille croustillant de pommes de terre aux échalotes confites et champignons, charlotte d'endives, légumes d'hiver glacés

Menu Découverte

Foie gras de canard cuit au naturel,
gravlax de canard, figues rôties et son chutney, brioche au pavot tiède

ou
Croustillant de Saint-Jacques et truffes,
étuvée de poireaux, émulsion truffe

ou
Velouté de champignons des bois aux truffes
et copeaux de parmesan

Filet de bœuf saisi au sautoir, millefeuille de pommes de terre
et compotée d'oignons, légumes glacés, croquette de moelle à la fleur de sel
ou

Dos de bar rôti façon « Esau »,
petites carottes glacées, émulsion lard
ou

Poularde de Bresse aux truffes rôtie sur coffre,
sa cuisson farcie « cuisson basse température », rôsti de pomme de terre,
salisifs confits, crémeux de butternut

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€

A commander en début de repas

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



JANVIER 2022

LE ROBERT II
restaurant gastronomique
PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu Gastronomique

Escalope de foie gras de canard poêlée, superposé de butternut
et pralin, tuile croustillante, caramel à la fève de Tonka

ou
Tartare de Saint-Jacques, ananas et aromates,
nage de Saint-Jacques et coriandre

Paume de ris de veau rôtie au beurre noisette,
manecheroni farci « soubise d'oignons et truffes »

ou
Grosses langoustines rôties,
risotto de céleri et pomme, émulsion « rocibos vanillé »

Dos de chevreuil rôti, compotée de chou rouge à la flamande,
pomme de terre confite farcie aux champignons, purée de potimarron
ou

Filet de turbot en croûte de truffes, chartreuse de légumes,
cylindre de pomme de terre confit au beurre, crème de chou-fleur

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 96€

Menu Prestige

Velouté de champignons des bois aux truffes
et copeaux de parmesan

Croustillant de Saint-Jacques et truffes,
étuvée de poireaux, émulsion truffes

Paume de ris de veau rôtie au beurre noisette,
manecheroni farci « soubise d'oignons et truffes »

Filet de turbot en croûte de truffes, chartreuse de légumes,
cylindre de pomme de terre confit au beurre, crème de chou-fleur

Chariot de fromages

Chariot de pâtisseries

Menu à 157€

(vins compris choisis par notre sommelier)