

Les Entrées

Terrine de foie gras de canard 28€
marinée aux litchis et framboises, toasts briochés

Belles langoustines juste saisies, 39€
poêlée d'artichauts et girolles, jus iodé

Paume de ris de veau poêlée, 34€
crème d'oignons brûlés, pickles de poivrons et oignons cébètes

Escalope de foie gras de canard poêlée, 28€
purée de petits pois, brunoise de câpres et cornichons, jus court

Vinaigrette de homard bleu 39€
aux fruits de la passion, jardinière exotique

Zéphir de rouget snacké, 30€
croustille de tapenade, tartare tiède de tomates colorées, sauce pistou

Tartare de bar à la mangue, 32€
huile de fleur de bourrache, crème légère d'algues acidulées

Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 68€
légumes de notre potager, beurre blanc aux herbes (pour deux personnes)

Turbot rôti, coulis de petits pois tranchés au jus de viande, 45€
pommes de terre nouvelles de notre jardin

Marinière de filets de sole aux truffes d'été, 39€
sifflet de poireaux, jeunes carottes, crème de Sancerre

Dos de bar juste saisi, 36€
caviar de courgettes et aubergines aux câpres, risotto de boulgour, sauce vierge

Navarin de homard aux lentillons 58€
et jeunes légumes du jardin

Viandes

Belle paume de ris de veau poêlée, 36€
éuvé de céleri et truffes d'été, jus au Porto

Côte de bœuf « Angus » pommes fondantes, 68€
cocotte de légumes du jardin à la moelle et truffes d'été (pour deux personnes)

Suprême de pigeonneau rôti, 35€
jus court acidulé au vinaigre balsamique, salmis de cuisses croustillantes,
jardinière de légumes à la Française de notre jardin

Cœur de filet de bœuf rôti au sautoir, 38€
bouquetière de légumes de notre jardin, jus court à la truffe d'été

Carré de cochon Ibérique glacé au jus, 28€
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, ciboulette et chorizo, quelques légumes du jardin



ETE 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 stambées aux fraises et aux framboises (pour deux personnes) 32€

Carpaccio de fraises et son parfait glacé, poêlée de rhubarbe du jardin 18€

Menu Découverte

Belles langoustines juste saisies,
poêlée d'artichauts et girolles, jus iodé

ou

Terrine de foie gras de canard
marinée aux litchis et framboises, toasts briochés

ou

Zéphir de rouget snacké,
croustille de tapenade, tartare tiède de tomates colorées, sauce pistou

Cœur de filet de bœuf rôti au sautoir,
bouquetière de légumes de notre jardin, jus court à la truffe d'été

ou

Marinière de filets de sole aux truffes d'été,
sifflet de poireaux, jeunes carottes, crème de Sancerre

ou

Carré de cochon Ibérique glacé au jus,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, ciboulette et chorizo,
quelques légumes du jardin

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 68€

Menu Gastronomique

Escalope de foie gras de canard poêlée,
purée de petits pois, brunoise de câpres et cornichons, jus court

ou

Tartare de bar à la mangue,
huile de fleur de bourrache, crème légère d'algues acidulées

Belle paume de ris de veau poêlée,
éuvé de céleri et truffes d'été, jus au Porto

ou

Boudin de homard de casier aux girolles,
queue rôtie au beurre demi-sel, jus iodé

Suprême de pigeonneau rôti,

jus court acidulé au vinaigre balsamique, salmis de cuisses croustillantes,
jardinière de légumes à la Française de notre jardin

ou

Filet de turbot de pêche côtière,
compotée d'oignons rouges, cocotte de champignons à la truffe d'été,
jus réduit

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 82€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS
ETE 2017