

Les Entrées

Foie gras de canard cuit au naturel, insert de banane et spéculoos, crumble spéculoos, croustille de banane, brioche toastée 32 €

Paume de ris de veau saisie au sautoir, maccheroni farcis « scubise d'oignons et morilles », jus court 40 €

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, salade tiède de fèves, sorbet aux petits pois, cristalline d'oignons rouges 38 €

Escalope de foie gras de canard poêlée, pointes d'asperges vertes, caramel de mangue, émulsion au poivre de Sichuan 32 €

Grosses langoustines rôties, espuma d'asperges vertes, pickles d'asperges vertes et blanches 42 €

Belles asperges de Pertuis et morilles farcies, œuf mollet en croûte d'herbes, sabayon « ail noir » 30 €

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, ravioles de pomme verte, crémeux de petits pois, émulsion Calvados 38 €

Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 84 €
fricassée de petits légumes et coquillages, beurre blanc aux herbes
(pour deux personnes)

Millefeuille de sole aux épinards et morilles, 40 €
printanière de légumes glacés, demi-glace de sole crémée et gratinée

Ballotine d'anguille fumée farcie au chorizo, 40 €
blettes confites, émulsion chorizo

Filet de turbot en écailles de pommes de terre, 45 €
morilles farcies, jeunes légumes glacés

Viandes

Selle d'agneau de lait farcie « à la persillade », 38 €
polenta rôtie, raviole d'aubergine au chèvre, artichaut poivrade

Filet de bœuf saisi au sautoir, 39 €
pressé de pommes de terre aux échalotes confites, croquette de moelle à la fleur de sel

Paume de ris de veau servie en cocotte, 40 €
risotto de lentilles et coquillages, émulsion de marinère, légumes primeurs

Poularde de Bresse aux morilles rôtie en cocotte, 84 €
petit farci de pommes de terre au salmis, bouquetière de jeunes légumes
(pour 2 personnes)

Côte de bœuf grillé, sauce Valois, 86 €
croissants de pommes de terre croustillants, légumes primeurs,
os à moelle à la fleur de sel (pour 2 personnes)

Menu Découverte

Foie gras de canard cuit au naturel, insert de banane et spéculoos, crumble spéculoos, croustille de banane, brioche toastée

ou

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, salade tiède de fèves, sorbet aux petits pois, cristalline d'oignons rouges

ou

Belles asperges de Pertuis et morilles farcies, œuf mollet en croûte d'herbes, sabayon « ail noir »

Poularde de Bresse aux morilles rôtie sur coffre, sa cuisse farcie « cuisson basse température », petit farci de pommes de terre au salmis, bouquetière de jeunes légumes

ou

Ballotine d'anguille fumée farcie au chorizo, blettes confites, émulsion chorizo

ou

Filet de bœuf saisi au sautoir, pressé de pommes de terre aux échalotes confites, croquette de moelle à la fleur de sel

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 85 €

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) 44 €



MARS 2022

LE ROBERT II
restaurant gastronomique
PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu Gastronomique

Escalope de foie gras de canard poêlée, pointes d'asperges vertes, caramel de mangue, émulsion au poivre de Sichuan

ou

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, ravioles de pomme verte, crémeux de petits pois, émulsion Calvados

Paume de ris de veau saisie au sautoir, maccheroni farcis « scubise d'oignons et morilles », jus court

ou

Grosses langoustines rôties, espuma d'asperges vertes, pickles d'asperges vertes et blanches

Selle d'agneau de lait farcie « à la persillade », polenta rôtie, raviole d'aubergine au chèvre, artichaut poivrade

ou

Filet de turbot en écailles de pommes de terre, morilles farcies, jeunes légumes glacés

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 99 €

Menu Prestige

Belle Asperge de Pertuis et morilles farcies

Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, ravioles de pomme verte, crémeux de petits pois, émulsion Calvados

Paume de ris de veau saisie au sautoir, maccheroni farcis « scubise d'oignons et morilles », jus court

Ballotine d'anguille fumée farcie au chorizo, blettes confites, émulsion chorizo

Chariot de fromages

Chariot de pâtisseries

Menu à 172 €

(vins compris choisis par notre sommelier)