

Les Entrées

Ballotine de foie gras aromatisé porto blanc,
gelée de fruits rouges, fraise glacée, brioche toastée, caramel framboise 34€

Filet de rouget à l'unilatéral,
mouillette tapenade et cannelloni de courgette aux herbes fraîches et tomates 32€

Ris de veau rôti au beurre noisette,
confit d'échalotes acidulées, émulsion Sauternes, truffes blanches d'été 42€

Fricassée de homard de casier,
gratin de macaronis farcis oignons et girolles, émulsion « homardine » 44€

Escalope de foie gras de canard poêlée,
tarte fine pommes / poires du jardin, émulsion verveine et « timut » 32€

Grosses langoustines juste saisies,
tartare de tomates et herbes fraîches, vinaigrette passion 42€

Ouf poché aux girolles,
émulsion truffes blanches d'été 18€

Menu Découverte

Ballotine de foie gras aromatisé porto blanc,
gelée de fruits rouges, fraise glacée, brioche toastée, caramel framboise
ou

Filet de rouget à l'unilatéral,
mouillette tapenade et cannelloni de courgette aux herbes fraîches et tomates
ou

Grosses langoustines juste saisies,
tartare de tomates et herbes fraîches, vinaigrette passion

Dos de bar rôti sur la peau,
superposé de blettes et champignons confits, crème de chou-fleur,
vinaigrette tiède noix et noisettes torréfiées
ou

Côte de cochon ibérique cuit « basse température »,
mousseline de pommes de terre à la moutarde de Meaux,
jeunes légumes, chips de jambon de Parme
ou

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, pommes Anna,
éventail de légumes du jardin, glace de viande tranchée au « macérat »

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 85 €

Poissons

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

Dos de bar rôti sur la peau, 39€
superposé de blettes et champignons confits, crème de chou-fleur,
vinaigrette tiède noix et noisettes torréfiées

Filet de turbot rôti, 45€
fine purée de pommes de terre aux truffes d'été,
assortiment de légumes glacés du jardin, fumet réduit à glace crémée

Navarin de homard rôti en carapace, 55€
pommes de terre et petits légumes, bisque crémeuse

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) 44€



SEPTEMBRE 2022

LE ROBERT II
restaurant gastronomique
PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Viandes

Côte de cochon ibérique cuit « basse température », 28€
mousseline de pommes de terre à la moutarde de Meaux,
jeunes légumes, chips de jambon de Parme

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, pommes Anna, 39€
éventail de légumes du jardin, glace de viande tranchée au « macérat »

Paume de ris de veau servie en cocotte, 42€
millefeuille de pommes de terre confites, poêlée de girolles, émulsion coquillages

Pigeonneau rôti sur le coffre et sa cuisse confite, 42€
rouleau de betterave confite, mousceline de céleri et compotée de chou rouge
jus de pigeon aux aïrelles

Menu Gastronomique

Ouf poché aux girolles,
émulsion truffes blanches d'été
ou

Escalope de foie gras de canard poêlée,
tarte fine pommes / poires du jardin, émulsion verveine et « timut »

Ris de veau rôti au beurre noisette,
confit d'échalotes acidulées, émulsion Sauternes, truffes blanches d'été
ou

Fricassée de homard de casier,
gratin de macaronis farcis oignons et girolles, émulsion « homardine »

Pigeonneau rôti sur le coffre et sa cuisse confite,
rouleau de betterave confite, mousceline de céleri et compotée de chou rouge
jus de pigeon aux aïrelles
ou

Filet de turbot rôti, fine purée de pommes de terre aux truffes d'été,
assortiment de légumes glacés du jardin, fumet réduit à glace crémée

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 99 €