

Les Entrées

Tarte fine de lisettes et tomates confites, nuage de chorizo, 18 €
salade de fèves, quelques herbes et fleurs du jardin pour l'extase des papilles

Ballotin de foie gras de canard cuit au naturel, 28 €
chutney de fruits rouges, tuile croustillante au poivre de Timut, brioche toastée

Fricassée de homard de casier et truffes d'été en robe de buccatini 42 €

Paume de ris de veau rôtie au beurre noisette, 38 €
compotée de rhubarbe, émulsion au Sauterne

Grosses langoustines snackées, tartare de langoustines, 38 €
coulis de pomme verte et céleri, vinaigrette aux crustacés,
salade d'herbette et capucine du jardin, pickles de radis

Escalope de foie gras de canard poêlée, 28 €
confit de melon au poivre de Sichuan, caramel de verveine

Filet de rouget à l'unilatéral, tartare tiède de tomates et tapenade, 28 €
huile de fleur de bourrache, sauce pistou, « brick » en impression d'herbes

Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 72 €
fricassée de petits légumes et coquillages, beurre aux herbes
(pour deux personnes)

Dos de bar rôti sur sa peau, déclinaison autour de la courgette, 39 €
vinaigrette aux condiments aromatisés balsamique

Navarin de homard rôti en carapace, 58 €
pommes de terre grenaille et petits légumes, ail noir

Filet de turbot en écailles de pommes de terre, 45 €
éventail de légumes de notre potager aux senteurs de truffes d'été, tuile croustillante

Viandes

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

Côte de veau rôtie, 68 €
tourte de légumes de jardin et truffes d'été, pommes bouchons confites
(pour deux personnes)

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, 39 €
rôsti de pommes de terre aux parfums de truffes d'été, bourgeoise de légumes de notre potager

Pigeonneau rôti sur l'os, cuisses confites, 38 €
millefeuille croustillant de pommes de terre aux champignons des bois et fondue d'échalotes nouvelles,
artichaut poivrade, jus à l'estragon

Menu Découverte

Tarte fine de lisettes et tomates confites, nuage de chorizo,
salade de fèves, quelques herbes et fleurs du jardin pour l'extase des papilles

ou

Ballotin de foie gras de canard cuit au naturel,
chutney de fruits rouges, tuile croustillante au poivre de Timut, brioche toastée

ou

Grosses langoustines snackées, tartare de langoustines,
coulis de pomme verte et céleri, vinaigre aux crustacés,
salade d'herbette et capucine du jardin, pickles de radis

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

ou

Dos de bar rôti sur sa peau, déclinaison autour de la courgette,
vinaigrette aux condiments aromatisés balsamique

ou

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir,
rôsti de pommes de terre aux parfums de truffes d'été,
bourgeoise de légumes de notre potager

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 €



JUIN 2021

LE ROBERT II
restaurant gastronomique
PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu Gastronomique

Escalope de foie gras de canard poêlée,
confit de melon au poivre de Sichuan, caramel de verveine

ou

Filet de rouget à l'unilatéral, tartare tiède de tomates et tapenade,
huile de fleur de bourrache, sauce pistou, « brick » en impression d'herbes

Fricassée de homard de casier et truffes d'été en robe de buccatini

ou

Paume de ris de veau rôtie au beurre noisette,
compotée de rhubarbe, émulsion au Sauterne

Demi pigeonneau rôti sur l'os, sa cuisse confite,
millefeuille croustillant de pommes de terre aux champignons des bois
et fondue d'échalotes nouvelles, artichaut poivrade, jus à l'estragon

ou

Filet de turbot en écailles de pommes de terre,
éventail de légumes de notre potager aux senteurs de truffes d'été,
tuile croustillante

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 94 €

Menu Prestige

Escalope de foie gras de canard poêlée,
confit de melon au poivre de Sichuan, caramel de verveine

Filet de homard de casier et truffes d'été en robe de buccatini

Paume de ris de veau rôtie au beurre noisette,
compotée de rhubarbe, émulsion au Sauterne

Demi pigeonneau rôti sur l'os, sa cuisse confite,
millefeuille croustillant de pommes de terre aux champignons des bois
et fondue d'échalotes nouvelles, artichaut poivrade, jus à l'estragon

Chariot de fromages

Chariot de pâtisseries

Menu à 157 €

boissons comprises, hors apéritif et café
servi pour deux personnes minimum.