

## La Carte des Entrées

Le foie gras poêlé de la maison « Masse », 32 €  
fine galette d'artichauts Camus, sirop de Porto

La truite de mer, 32 €

salpicon pomme, concombre, salicorne, raifort, jus végétal

L'assiette végétale, 32 €

Asperges blanches du Val de Loire, morilles, crème d'anchois, sauce suprême

La terrine de foie gras de canard au naturel, 34 €

rhubarbe, gelée de Porto

La Saint-Jacques Boulonnaise, 38 €

méli méli de champignons parfumés à la coriandre

## Les Poissons et Viandes

Bar de ligne en croûte de sel, 84 €

légumes et coquillages, purée parfumée aux herbes

(pour deux personnes et hors menus)

Le turbot côtier, 45 €

basquaise de légumes, ail des ours

Le bar de ligne, 42 €

Tartare d'huîtres Prestige, jeunes pousses, parfumé à la coriandre

La selle d'agneau, 38 €

petits pois, fèves à la sarriette, jus épicé

Le filet de bœuf de « Galice », 39 €

pommes de terre charlotte, légumes primeurs, jus réduit

La paume de ris de veau, 45 €

asperges, champignons de saisons, jus de veau réglissé



## LE ROBERT II

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*À commander en début de repas*

Crêpes flambées aux fraises et aux framboises 44 €  
(pour deux personnes)

*Le chariot de gourmandises*

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

*Les fromages affinés supplément 19 €*

## Le Menu Gastronomique à 79 €

*L'huître Prestige*

céleri, grain d'harenga

+

*1 entrée au choix*

+

*1 plat au choix*

+

*Le chariot de gourmandises*

*Notre sommelier vous propose un accord mets et vins à 38 €*

## Le Menu Robert II à 99 €

*L'huître Prestige*

céleri, grain d'harenga

+

*2 entrées au choix*

+

*1 plat au choix*

+

*Le chariot de gourmandises*

*Notre sommelier vous propose un accord mets et vins à 45 €*