

## La Carte des Entrées

Bavaroise de foie gras, cerise, gel bergamote 32 €

Carpaccio de langoustine 34 €

pamplemousse, aromate du jardin, vinaigrette de crustacés

Filet de rouget barbet snacké, 32 €

quinca et aubergine, vierge de poivron et herbes

Foie gras de canard poêlé de la maison « Masse », 34 €

artichaut barigoule, petits pois

Assiette végétale 25 €

Asperges du Val de Loire, champignons de saison,  
crème d'aubergines, pesto d'herbes du jardin

## Les Poissons et Viandes

Demi homard rôti, 42 €

pommes de terre et ail noir, jeunes légumes, sauce américaine

Céviché de daurade royale, 32 €

mûres, cassis, groseilles, herbes

Filet de St-Pierre, 32 €

millefeuille tapenade et tomates, jus épicé et poivrons

Filet de turbot cuisson lente, 34 €

fine purée et blettes, sauce aux girolles

Le filet de bœuf de Galice, 39 €

pressé de carottes cendré, crème de lard, sauce vigneronne

Filet de veau cuisson lente, 38 €

légumes printanier, girolles, jus réduit

La paume de ris de veau, 42 €

asperges et champignons de saison, jus de veau réduit

Le magret de canard du Sud-Ouest, 38 €

orge végétal, pêche et nectarine, sauce aigre douce



## LE ROBERT II

Restaurant Gastronomique

À commander en début de repas

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

Le chariot de gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

Les fromages affinés de La Prairie de Béthune

supplément 19 €

## Le Menu Gourmet à 79 €

La suite d'apéritif :

ermesquis d'escargots de Radinghem, crème d'ail et laitue florale

Bavaroise de foie gras,

cerise, gel bergamote

ou

Filet de rouget barbet snacké,

quinca et aubergine, vierge de poivron et herbes

Le filet de bœuf de Galice

pressé de carottes cendré, crème de lard, sauce vigneronne

ou

Filet de St-Pierre,

millefeuille tapenade et tomates, jus épicé et poivrons

Le chariot de gourmandises

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

## Le Menu Robert II à 99 €

La suite d'apéritif :

ermesquis d'escargots de Radinghem, crème d'ail et laitue florale

+

2 entrées au choix

+

1 plat au choix

+

Le chariot de gourmandises

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