

La Carte des Entrées

Médailon de terrine de foie gras, complicité de brioche toastée, harmonie de raisin 32€

Ris de Veau en Noblesse, tapis d'épinard, éclats de haddock fumé, onde de coquillages 35€

Méloodie du Maquereau, douceur de pain perdu, ballet d'oignons rouges, soufflé de parmesan 34€

Ravioles du sous-bois, quintessence de champignons 25€

Mirage de Homard, perles de céleri pomme grenade, murmure des océans 34€

Les Poissons et Viandes

Filet de Bœuf de Galice en Exubérance, pressé terrien de pomme-de-terre, sublimé d'échalote, noisette en brisures 42€

Symphonie de Chevreuil aux Trois Poivres, douceur de mousseline à l'ancienne, jardin des oubliés 34€

Élégance de Caille sur Coffre, chou rouge en velours, bijoux de figues et céleri 38€

Nacre de Saint-Jacques, carottes tissées en ode gourmande 48€

Turbot en Douceur, rêverie de choux, jus de viande en comètes 42€

Bar en Scène, palette de pommes et betterave, voile d'émulsion océane 35€

LE ROBERT II

Restaurant Gastronomique



A commander en début de repas
Crêpes flambées aux fraises et aux framboises
(pour deux personnes) 44€

Le chariot de gourmandises
Chariot de pâtisseries 22€

Les fromages affinés de La Prairie
de Béthune
supplément 19€

Le Menu Gourmet à 79 €

La suite d'apéritif :

Médailon de terrine de foie gras, complicité de brioche toastée, harmonie de raisin

ou

Méloodie du Maquereau, douceur de pain perdu, ballet d'oignons rouges, soufflé de parmesan

Filet de Bœuf de Galice en Exubérance, pressé terrien de pomme-de-terre, sublimé d'échalote, noisette en brisures

ou

Nacre de Saint-Jacques, carottes tissées en ode gourmande

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
+

2 entrées au choix

+

1 plat au choix

+

Le chariot de gourmandises

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