

CARTE DE L'HIVER 2019

ENTRÉES

-
- CAVIAR OSCIÈTRE ET CRÈME DE CHOU-FLEUR, GELÉE À LA CITRONNELLE ET BAIES DE BATAK. 120
- SOUPE AUX TRUFFES NOIRES V.G.E. (*plat créé pour l'Élysée en 1975*). 95
- DÉCLINAISON DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD, CHUTNEY AUX FRUITS SECS. 70
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES AU BEURRE PERSILLÉ. 48
- ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES, SAUCE AUX AGRUMES. 70
- SAUMON MARINÉ À LA SCANDINAVE, CAVIAR OSCIÈTRE. 75
- HOMARD ENTIER EN SALADE À LA FRANÇAISE. 87
- POTAGE DE LÉGUMES. 30

POISSONS

-
- LOUP EN CROÛTE FEUILLETÉE, SAUCE CHORON (*pour 2 convives*). 180 € la pièce
- ROUGET BARBET EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES. 74
- COQUILLES SAINT JACQUES AU BEURRE BLANC, POMMES SOUFFLÉES. 75
- QUENELLE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES, SAUCE NORMANDE. 70
- GRATIN DE HOMARD À LA NEWBURG. 80
- FILETS DE SOLE FERNAND POINT. 90

VIANDES

BŒUF ET VEAU D'ORIGINE FRANCE

-
- CÔTE DE VEAU RÔTIE EN COCOTTE ET RIS, GARNITURE BOURGEOISE (*pour 2 convives*). 150 € la pièce
- CARRÉ D'AGNEAU "CÔTES PREMIÈRES" RÔTI À LA FLEUR DE THYM. 72
- FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME ET AUX MORILLES. 75
- FILET DE BŒUF ROSSINI, SAUCE PÉRIQUEUX. 75
- RIS DE VEAU BRAISÉ, SAUCE IVOIRE. 75
- PIGEON ENTIER RÔTI À LA BROCHE. 80

Volailles servies entières pour 2 ou 4 convives :

- Volaille de BRESSE EN VESSIE "MÈRE FILLIOUX". 260
- Volaille de BRESSE RÔTIE À LA BROCHE. 200
- CANETTE DE LA DOMBES « COMME L'AIMAIT MONSIEUR PAUL ». 250

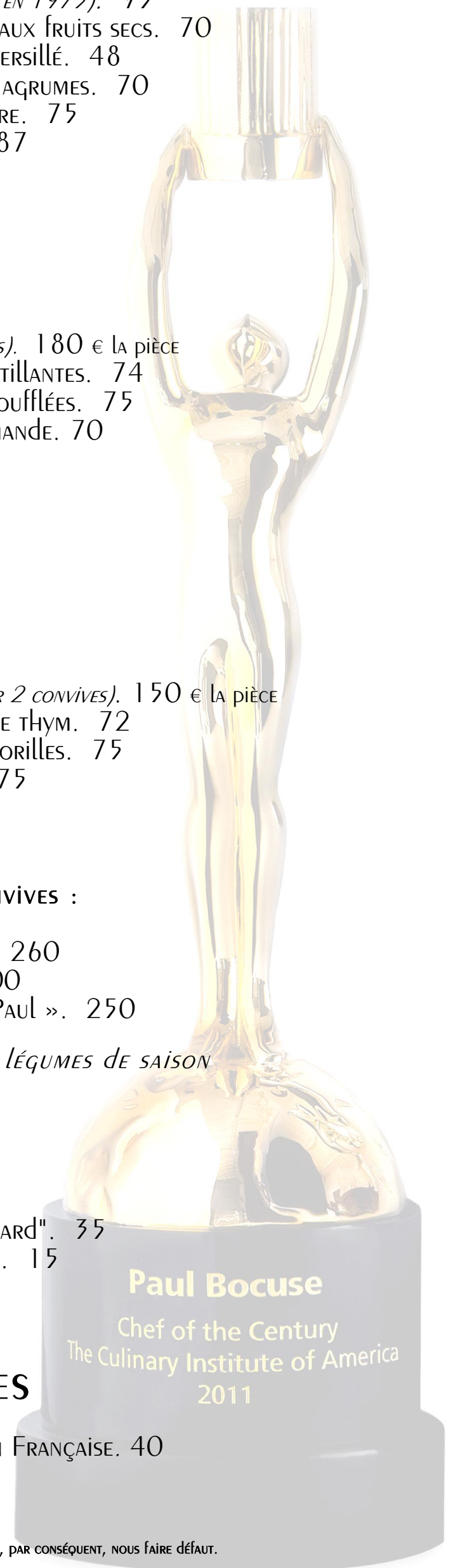
TOUTES NOS VIANDES ET VOLAILLES SONT ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES DE SAISON

FROMAGES

-
- SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS "MÈRE RICHARD". 35
- FROMAGE BLANC EN FAISSELLE À LA CRÈME DOUBLE. 15

DÉLICES ET GOURMANDISES

-
- LE CHOIX PARMIS TOUS NOS DESSERTS DE GRANDE TRADITION FRANÇAISE. 40





Menu 'Classique'

AMUSE-BOUCHE DE L'AUBERGE

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, GELÉE AU GINGEMBRE, CHUTNEY AUX FRUITS SECS

OU

QUENELLE DE BROCHET AUX ÉCREVISSES, SAUCE NORMANDE

LOUP EN CROÛTE FEUILLETÉE, SAUCE CHORON

(POUR 2 CONVIVES)

OU

FILET DE BŒUF ROSSINI, SAUCE PÉRIQUEUX

OU

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME ET AUX MORILLES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS «MÈRE RICHARD»

DÉLICES ET GOURMANDISES
PETITS FOURS ET CHOCOLATS

175€ par personne



PAUL BOCUSE

RESTAURANT



Menu 'Bourgeois'

AMUSE-BOUCHE DE L'AUBERGE

CAVIAR OSCIÈTRE ET CRÈME DE CHOU-FLEUR,
GELÉE À LA CITRONNELLE ET BAIES DE BATAK

FILET DE SOLE FERNAND POINT

GRANITÉ DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

CÔTE DE VEAU RÔTIE EN COCOTTE ET RIS, GARNITURE BOURGEOISE (POUR 2 CONVIVÉS)

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS « MÈRE RICHARD »

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLATS



235€ par personne

Menu Paul Bocuse

PRÉPARÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



AMUSE-BOUCHE DE L'AUBERGE

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE, SAUCE AUX AGRUMES

SOUPE AUX TRUFFES NOIRES V.G.E.

(PLAT CRÉÉ EN 1975 POUR L'ÉLYSÉE)

GRATIN DE HOMARD À LA NEWBURG

GRANITÉ DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

VOLAILE DE BRESSE EN VESSIE "MÈRE FILLIOUX"

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS "MÈRE RICHARD"

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLAT

275 € PAR CONVIVE

Comme il est difficile d'être simple. VINCENT VAN-GOGH

PAUL BOCUSE ET SES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
CHRISTOPHE MULLER 2000 - GILLES REINHARDT 2004 - OLIVIER COUVIN 2015
FRANÇOIS PIPALA, DIRECTEUR DE SALLE 1993

