

CARTE DU PRINTEMPS 2019

ENTRÉES

- Escalopes de foie gras de canard poêlées, artichaut de Bretagne, sauce balsamique. 70
- Asperges blanches des Landes, sauce beaujolaise ou sauce mousseline. 65
- Soupe aux truffes noires V.G.E. (*plat créé pour l'Élysée en 1975*). 95
- Escargots du Val de Saône, beurre persillé aux amandes. 50
- Saumon mariné à la scandinave, caviar Oscietre. 80
- Homard entier en salade à la française. 90
- Potage de légumes. 30

POISSONS

- Loup en croûte feuilletée, sauce choron (*pour 2 convives*). 185 € la pièce
- Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes. 75
- Turbot de la baie d'Erquy cuit à l'arête, façon grenobloise. 125
- Filets de sole des côtes normandes "Fernand Point". 90
- Quenelle de brochet, sauce normande. 70
- Gratin de homard à la Newburg. 80

VIANDES

- Côte et ris de veau du Limousin rôtis en cocotte, légumes printaniers (*pour 2 convives*). 155 € la pièce
- Carré d'agneau de l'Aveyron en croûte d'herbes, jus au thym. 74
- Fricassée de volaille de Bresse à la crème et aux morilles. 76
- Ris de veau braisé, petits pois à la française. 76
- Filet de bœuf charolais, sauce bordelaise. 76
- Pigeon rôti à la broche. 80

Volailles « Mieral » servies entières pour 2 ou 4 convives :

- Volaille de Bresse en vessie "Mère Fillioux". 260
- Volaille de Bresse rôtie à la broche. 200
- Canette « Prince de Dombes » comme l'aimait Monsieur Paul. 250

Toutes nos viandes et volailles sont accompagnées de légumes de saison

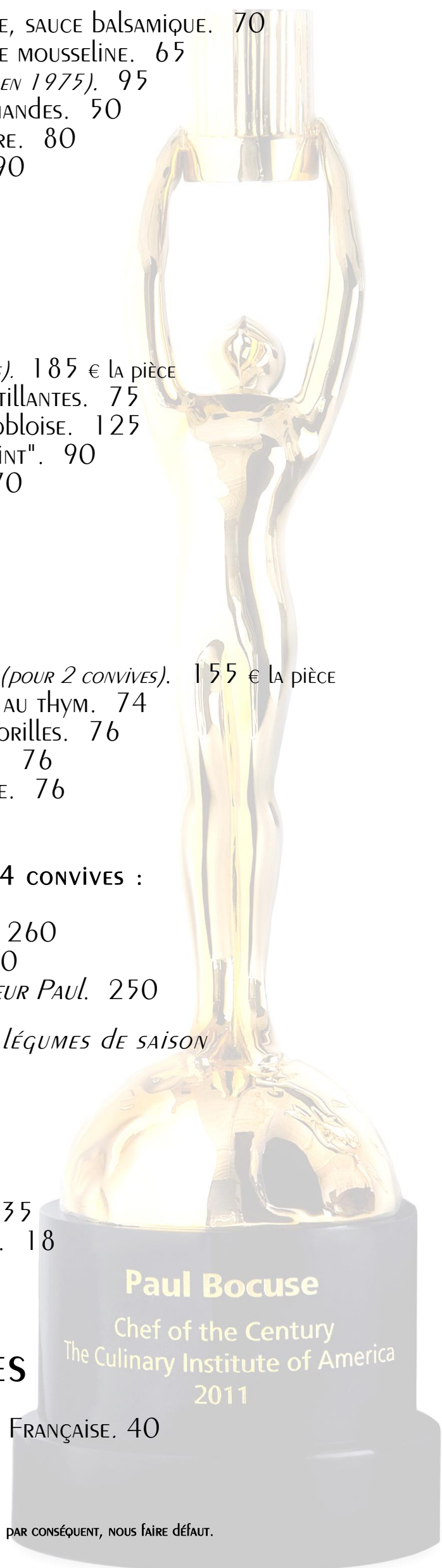
FROMAGES

- Fromages frais et affinés de nos terroirs. 35
- Fromage blanc en faisselle à la crème double. 18

DÉLICES ET GOURMANDISES

Le choix parmi tous nos desserts de Grande Tradition Française. 40

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.
Prix nets - taxes et service compris





Menu 'Classique'

AMUSE-BOUCHE DE L'AUBERGE

ESCARGOTS DU VAL DE SAÔNE, BEURRE PERSILLÉ AUX AMANDES

OU

QUENELLE DE BROCHET, SAUCE NORMANDE

LOUP EN CROÛTE FEUILLETÉE, SAUCE CHORON

(POUR 2 CONVIVES)

OU

FILET DE BŒUF CHAROLAIS, SAUCE BORDELAISE

OU

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME ET AUX MORILLES

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS TERROIRS

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLAT

175€ par personne



PAUL BOCUSE

RESTAURANT



Menu 'Bourgeois'

AMUSE-BOUCHE DE L'AUBERGE

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS DE CANARD DU PÉRIGORD, CHUTNEY AUX FRUITS FRAIS

FILET DE SOLE DES CÔTES NORMANDES 'FERNAND POINT'

GRANITÉ DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

CÔTE ET RIS DE VEAU DU LIMOUSIN RÔTIS EN COCOTTE, LÉGUMES PRINTANIERS

(POUR 2 CONVIVES)

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS TERROIRS

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLAT



235€ par personne

Menu Paul Bocuse

PRÉPARÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

AMUSE-BOUCHE DE L'AUBERGE

ROYALE DE CRESSON AU CAVIAR

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"

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS TERROIRS

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLAT

280 € 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

