

CARTE DU PRINTEMPS 2017

ENTRÉES

- Dodine de canard à l'ancienne pistachée et foie gras de canard maison. 55
- Soupe aux truffes noires V.G.E. (plat créé pour l'Elysée en 1975). 85
- Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé. 47
- Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce passion. 65
- Foie gras de canard maison Antonin Carême. 60
- Soupe de grenouilles cressonnière. 55
- Salade de homard à la française. 85
- Saumon mariné à la scandinave. 55
- Asperges, sauce Beaujolaise. 60
- Potage de légumes. 30

POISSONS

- Loup en croûte feuilletée, sauce Choron (pour 2 convives). 175€ la pièce
- Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes. 67
- Quenelle de brochet aux écrevisses, sauce Nantua. 68
- Gratin de queues d'écrevisses Fernand Point. 80
- Cassiolette de homard à l'armoricaine. 65
- Filets de sole Fernand Point. 88

VIANDES

Bœuf et Veau d'origine France

- Côte de veau rôtie en cocotte et rognon, garniture bourgeoise (pour 2 convives). 130€ la pièce
- Carré d'agneau "Côtes Premières" rôti à la fleur de thym. 65
- Fricassée de volaille de Bresse à la crème et aux morilles. 65
- Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux. 70
- Pigeon en feuilleté au chou nouveau. 70
- Ris de veau braisés, sauce Ivoire. 70
- Pigeon entier rôti à la broche. 68

- Volailles servies entières (la pièce)
- Volaille de Bresse en vessie "Mère Fillioux". 250
- Volaille de Bresse rôtie à la broche. 190
- Canette rôtie à la broche. 200

Toutes nos viandes et volailles sont accompagnées de légumes de saison

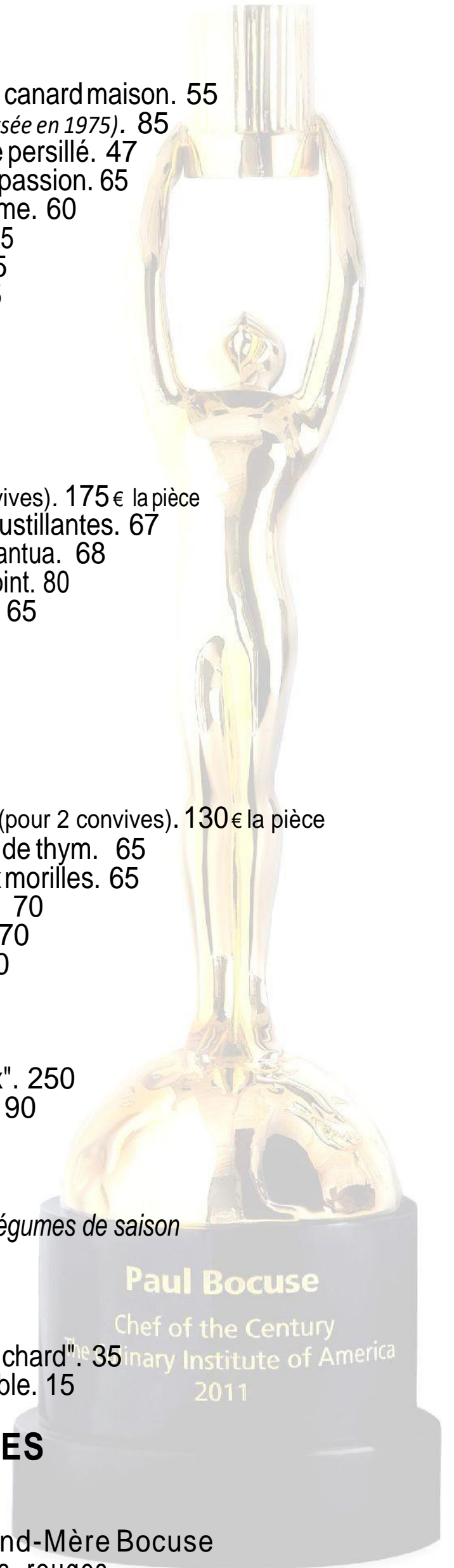
FROMAGES

- Sélection de fromages frais et affinés "Mère Richard". 35
- Fromage blanc en faisselle à la crème double. 15

DELICES ET GOURMANDISES

Le choix de tous les desserts

- Baba au rhum "Tradition" - Oeufs à la neige Grand-Mère Bocuse
- Salade d'orange et pamplemousse - Fruits rouges
- Tarte sablée aux fruits frais de saison - Salade de fruits frais
- Crème brûlée à la cassonade Sirio - Entremets de saison - Pruneaux au vin rouge
- Gâteau Président Maurice Bernachon - Glaces et sorbets maison
- Petits fours, mignardises et chocolats





MENU CLASSIQUE

Amuse-bouche de l'Auberge

Dodine de canard à l'ancienne pistachée et foie gras de canard maison

OU

Quenelle de brochet aux écrevisses, sauce Nantua

OU

Cassolette de homard à l'armoricaine

OU

Soupe de grenouilles cressonnière

Loup en croûte feuilletée, sauce Choron

(pour 2 convives)

OU

Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux

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

170



PAUL BOCUSE



RESTAURANT



MENU BOURGEOIS

Salade de homard à la française

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce passion

Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes

OU

Turbot rôti, sauce Champagne & pommes soufflées

Granité des vigneronns du Beaujolais

Côte de veau rôtie en cocotte et rognon, garniture bourgeoise

(pour 2 convives)

OU

Pigeon en feuilleté au chou nouveau

OU

Ris de veau braisés, sauce Ivoire

Sélection de fromages frais et affinés «Mère Richard»

Délices et gourmandises

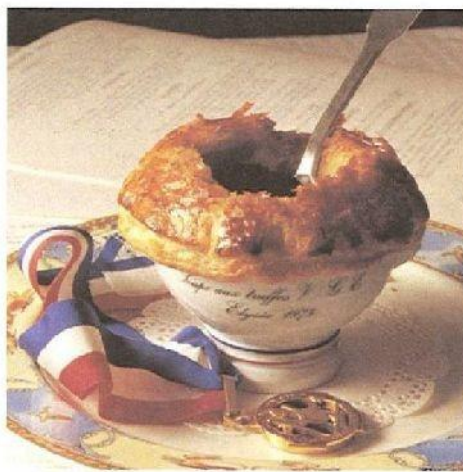
Petits fours et chocolats

230



PAUL BOCUSE

RESTAURANT



Menu Grande Tradition Classique

préparé pour l'ensemble de la table

Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce passion

Soupe aux truffes noires V.G.E.

(plat créé en 1975 pour l'Elysée)

Filet de sole Fernand Point

Granité des vigneron du Beaujolais

Volaille de Bresse en vessie "Mère Fillioux"

Sélection de fromages frais et affinés "Mère Richard"

Délices et gourmandises

Petits fours et chocolats

270 € par personne

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

