



... de Chels de famille

Spring Carte 2024

Starters

French white asparagus served “au guéridon”, green asparagus in a variety of textures, mousseline sauce 92 €
Blue lobster refreshed with a lemongrass foam, creamy carrot & Ossetra Imperial Caviar 130 €
Bio brook trout confit in hazelnut butter, almond milk and cauliflower 90 €
Duck foie gras confit with frosted apple, puff pastry brioche 89 €

Seafood

Wild sea bass stuffed in puff pastry shell, Choron sauce (*for two persons*) 220 € per piece
Quenelles of lobster and pikeperch, Champagne sauce, Tradition Elite caviar 94 €
Filets of sole from French fishing “Fernand Point” 98 €
Red mullet dressed in crusty potato scales 92 €

Meats and poultry

Origine France

Bresse chicken PDO declined in two ways, cream sauce with morel mushrooms 90 €
Whole veal sweetbread with chard infused juice 92 €
Filet of Charolais beef “Rossini”, Périgueux sauce 96 €

To share

Truffled Bresse chicken PDO cooked in a bladder (*served whole for two or four persons*) 290 € per piece
cream sauce with morel mushrooms
“Dombes” duck lacquered with citrus fruits, carved and flamed at your table (*to share for 2 persons*) 285 € per piece
supremes served medium rare and legs confit in pithiviers

Cheeses

Fresh and matured cheese from our terroirs 50 €
Fromage blanc (unfermented cottage cheese) with double cream 25 €

Sweet partition

The choice among all our Delicacies and Temptations on the desserts trolley 50 €

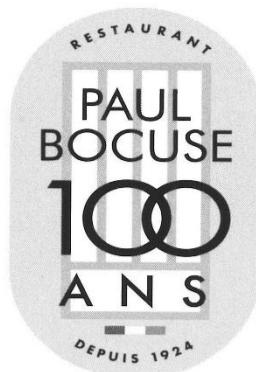
The Delicacies served on the plate 45 €

Lovely Apple
candied with elderberries, aromatic hibiscus flower infusion
or
The Centenary gourmet creation “The Chocolate”
a grand cru from Venezuela, puffed rice slivers, lemon caviar

Dishes are subject to variation in market supply and quality. Consequently, ad hoc adjustments of menu may occur.

TAX AND SERVICE INCLUDED

Other suggestions may be prepared according to season and market availability



Menu du centenaire

Les Amuse-bouches

Blue lobster refreshed with a lemongrass foam, creamy carrot & Ossetra Imperial Caviar

Serge Dubs - Meilleur sommelier du monde 1989
Riesling Grand cru « Schlossberg » - Domaine Weinbach 2021

Jambonnettes of frogs from France *Patrice François*, carpe from ponds of the Dombes, cressonnière sauce

Mathieu Vial (2007-2019)
Sancerre « Les Monts Damnés » – Domaine Paul Prieur 2014

Pan-fried and glazed duck foie gras from “Sud-Ouest”, “Minestrone” spirit

Maxime Valéry (2021 à aujourd’hui)
Jerez, Oloroso « 30 ans » Bodegas Tradicion

Wild turbot, creamy shellfish juice, fine mushroom and celery tart

Yann Eon (1984-1998)
Ermitage Blanc « De l’Orée » - M. Chapoutier 2011

Green frosted Chartreuse

Whole truffled Bresse chicken PDO cooked in a bladder, cream sauce with morel mushrooms

John Euvrard M.O.F 2007 (1998-2007)
Château Le Puy « Emilien » 1990

Fresh and matured cheeses from our terroirs

Déclinaison autour des vins de Porto et des vins d’ailleurs

The Centenary gourmet creation “The Chocolate” a grand cru from Venezuela, puffed rice slivers, lemon caviar

Eric Goettelmann - M.O.F 2019 (2019-2021)
Maury - Mas Amiel 1969

370 € per person

with the favourites of the Auberge’s 6 head sommeliers

660 € per person

Menu Bourgeois

Amuse-bouches

Duck foie gras confit with frosted apple, puff pastry brioche

Filet of sole from French fishing ‘Fernand Point’

Wild sea bass stuffed in puff pastry shell, Choron sauce (for two persons)

or

Filet of Charolais beef ‘Rossini’, Périgueux sauce

Fresh and matured cheese from our terroirs

The choice among all our Delicacies and Temptations on the desserts trolley 300 €

Menu du Centenaire is prepared for the entire table
until 1:00 p.m. for the lunch and 9:00 p.m. for the dinner

Menu Over the Seasons

Amuse-bouches

Bio brook trout confit in hazelnut butter, almond milk and cauliflower

Quenelles of lobster and pikeperch, Champagne sauce & Tradition Elite caviar

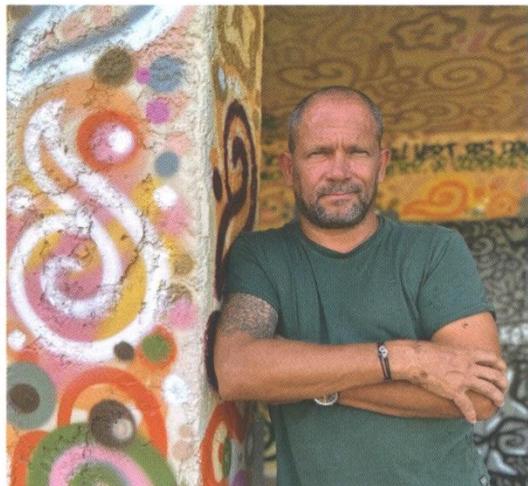
Fresh and matured cheese from our terroirs

The choice among all our Delicacies and Temptations on the desserts trolley 225 €

For our young guests (*12 or younger*)

Suggestions of one starter and one course – Desserts

115 €



Sa signature est dans le cadre, mais lui en déborde volontiers et toujours avec générosité. Artiste contemporain très urbain, Jakè (né en 1967) promène depuis 2003 une insatiable effervescence créative et colorée à travers le monde. Tableaux, fresques, commandes, produits dérivés dopés à la joie, à l'amour, au pep's et aux figures pop nous racontent des histoires sur des patchworks foisonnantes, riches et émouvants. Ancien élève des Arts appliqués, il a su conserver sa curiosité de même de 7 ans transformant les mots comme les concepts en émotions pures pour nous emmener vers des aventures à chaque fois plus insolites, jalonnées de jeux de langage, de signes, de symboles et de clins d'œil. Un esprit unique et ludique; l'expression joyeuse d'un art pictural plein de vie! Son style urbain dynamique, à la fois référentiel et élaboré, pétri de Pop culture et de couleurs vitaminées, l'identifie instantanément et invite à découvrir un univers foisonnant et ludique, chaque détail a son importance.

« **Chefs de Famille** », œuvre-hommage réalisée à l'acrylique en novembre 2023 sur toile (116 x 89 cm) célèbre 100 ans d'histoire familiale et culinaire.

Près de 100 éléments composent ce tableau énigme, insufflé par l'esprit, l'héritage, les souvenirs, les bijoux, les secrets, la famille et l'incontournable portrait facétieux de Monsieur Paul. *Familia Supra Omnia*.

Quenelle, champignon, toque, soupe Elysée, rouget en écailles, Bibendum, boule lyonnaise, couronne, initiale B, 100 étoiles, torchon de cuisine, spatule, guirlande de guinguette, chou vert, soleil, canotier, homard, loup en croûte, poulet de Bresse, carottes, sole aux nouilles, carpe de la Saône, feuille de laurier, bugnes, gaufre, calisson, truffe, caviar, tire-bouchon, foie gras, morille, crevette, noix, cuillère en bois, framboise, saucisson pistaché, opinel, poulet en vessie (sans la vessie), grenouille, sakura, baguette de pain, saucière, couverts, Bocuse d'argent, bougies...