

CARTE DE PRINTEMPS 2015

ENTREES

- Dodine de canard à l'ancienne pistachée et foie gras de canard maison. 54
- Soupe aux truffes noires V.G.E. (*plat créé pour l'Elysée en 1975*). 85
- Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé. 42
- Escalope de foie gras de canard poêlée, sauce passion. 58
- Foie gras de canard maison Antonin Carême. 50
- Salade de homard du Maine à la française. 78
- Soupe de grenouilles cressonnière. 55
- Saumon mariné à la scandinave. 50
- Asperges, sauce Beaujolaise. 55
- Potage de légumes. 25

POISSONS

- Loup en croûte feuilletée, sauce Choron (pour 2 convives). 140 € la pièce
- Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes. 62
- Quenelle de brochet aux écrevisses, sauce Nantua. 60
- Gratin de queues d'écrevisses Fernand Point. 72
- Filets de sole aux nouilles Fernand Point. 72
- Cassolette de homard à l'armoricaine. 60

VIANDES

Bœuf et Veau d'origine France

- Côte de veau rôtie en cocotte et rognon, garniture bourgeoise (pour 2 convives). 120 € la pièce
- Carré d'agneau "Côtes Premières" rôti à la fleur de thym. 60
- Fricassée de volaille de Bresse à la crème et aux morilles. 60
- Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux. 65
- Pigeon en feuilleté au chou nouveau. 62
- Rognon de veau à la dijonnaise. 60
- Pigeon entier rôti à la broche. 65

Volailles servies entières pour 2 ou 4 convives :

- Volaille de Bresse en vessie "Mère Fillioux". 225
- Volaille de Bresse rôtie à la broche. 170
- Canette rôtie à la broche. 170

Toutes nos viandes et volailles sont accompagnées de légumes de saison

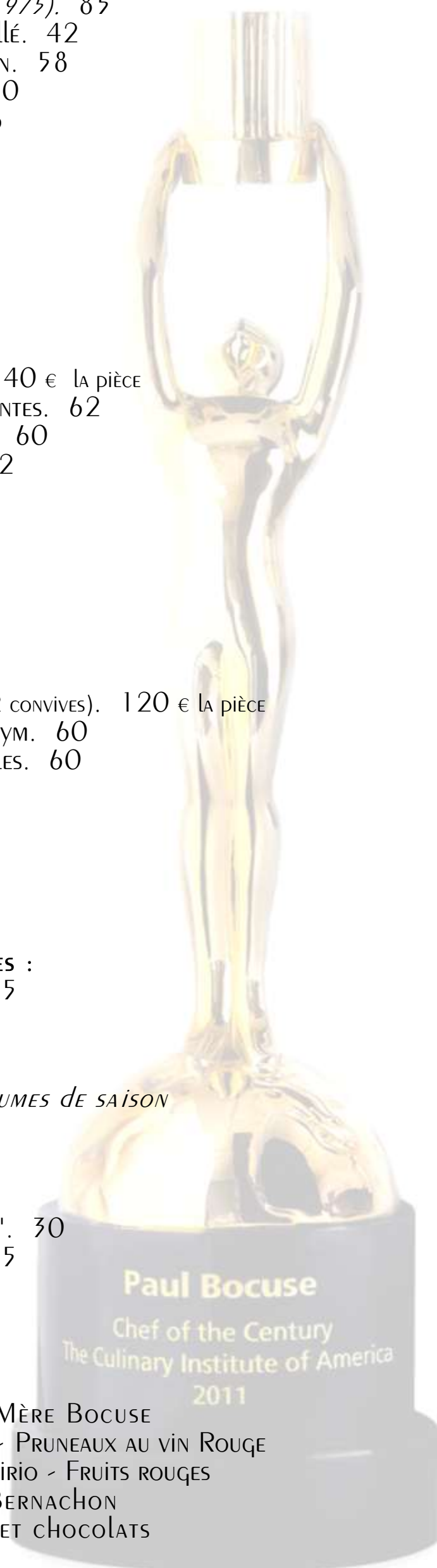
FROMAGES

- Sélection de fromages frais et affinés "Mère Richard". 30
- 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
- Tarte sablée aux fruits frais de saison - Salade de fruits frais - Pruneaux au vin rouge
- Salade d'orange et pamplemousse - Crème brûlée à la cassonade Sirio - Fruits rouges
- Entremets de saison - Gâteau Président Maurice Bernachon
- Glaces et sorbets maison - Petits fours, mignardises et chocolats





MENU CLASSIQUE

DODINE DE CANARD À L'ANCIENNE PISTACHÉE ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON

OU

QUENELLE DE BROCHET AUX ÉCREVISSSES, SAUCE NANTUA

OU

CASSOLETTE DE HOMARD À L'ARMORICAINE

OU

SOUPE DE GRENOUILLES CRESSONNIÈRE

LOUP EN CROÛTE FEUILLETÉE, SAUCE CHORON

(POUR 2 CONVIVÉS)

OU

FILET DE BŒUF ROSSINI, SAUCE PÉRIQUEUX

OU

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME ET AUX MORILLES

OU

CARRÉ D'AGNEAU «CÔTES PREMIÈRES» RÔTI À LA FLEUR DE THYM

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS «MÈRE RICHARD»

DÉLICES ET GOURMANDISES
PETITS FOURS ET CHOCOLATS

160





MENU BOURGEOIS

SALADE DE HOMARD DU MAINE À LA FRANÇAISE

OU

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE, SAUCE PASSION

ROUGET BARBET EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES

OU

TURBOT SAUCE CHAMPAGNE, POMMES SOUFLÉES

GRANITÉ DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

CÔTE DE VEAU RÔTIE EN COCOTTE ET ROGNON, GARNITURE BOURGEOISE

(POUR 2 CONVIVES)

OU

PIGEON EN FEUILLETÉ AU CHOU NOUVEAU

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS «MÈRE RICHARD»

DÉLICES ET GOURMANDISES
PETITS FOURS ET CHOCOLATS

215





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'ELYSEE)

FILETS DE SOLE FERNAND POINT

GRANITÉ DES VIGNERONS DU BEAUJOLAIS

VOLAILLE DE BRESSE EN VESSIE "MÈRE FILLIOUX"

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS "MÈRE RICHARD "

DÉLICES ET GOURMANDISES

PETITS FOURS ET CHOCOLATS

250 € 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
FRANÇOIS PIPALA, DIRECTEUR DE SALLE 1993

