

PAUL BOCUSE

Carte de l'Automne 2026

Accompagne les tables jusqu'à 6 convives

Entrées

- Foie gras de canard du Sud-Ouest confit et condimenté de poire, brioche tiède feuilletée 94 €
- Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne et caviar Tradition Élite Calvisius 98 €
- Homard bleu servi de deux façons 130 €
- Queue à la parisienne, pincés et coudes esprit César
- Expérience immersive autour d'une sélection de quatre caviars Maisons Calvisius & Ars Italica 450 €
(100 grammes à partager pour 2 personnes)
- Osciètre Impérial, Tradition Élite, Siberian Royal, Beluga et accompagnements sur mesure

Poissons

- Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes 94 €
- Gratin de homard bleu, crozets à la farine de sarrasin 110 €
- Filets de sole de pêche française Fernand Point 98 €
- À partager (pour 2 convives)
- Bar sauvage en croûte feuilletée, sauce Choron 225 € la pièce

Viandes et Volailles

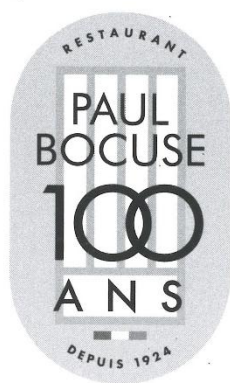
- Origine France
- Le Vol-au-vent à la Financière 110 €
- Filet de bœuf Charolais Rossini, sauce Périgueux 98 €
- Canon de chevreuil de chasse rôti aux baies de genièvre, sauce Grand Veneur 96 €
- À partager (pour 2 convives)
- Pintade fermière Prince de Dombes au chou en deux services
découpée et flambée au guéridon 280 € la pièce

Fromages

- Fromages frais et affinés de nos terroirs 50 €
- Fromage blanc en faisselle à la crème double 25 €
- Cervelle de Canut préparée à votre table 30 €

Délices et gourmandises

- Les Créations Gourmandes présentées sur notre chariot 50 €
- Les desserts servis à l'assiette 50 €
- L'orge maltée
sarrasin soufflé, poire confite au verjus et parfumée à la vanille grillée
ou
Éclosion de cacao « Sao Tomé »
contraste de chocolat et d'Osmanthus



Menu du Centenaire

Le Menu du Centenaire est préparé pour l'ensemble de la table
et servi au Déjeuner jusqu'à 13 heures et au Dîner jusqu'à 21 heures

Les Amuse-bouches

Quenelles de sandre et homard, sauce champagne et caviar Tradition Élite Calvisius

Serge Dubs - Meilleur sommelier du monde 1989

Riesling Grand Cru « Schlossberg » - Cuvée Sainte Catherine - Domaine Weinbach

Le Champignon

Maxime Valéry (2021 à aujourd'hui)

Jerez - Gonzalez Byass - Dulce Palomino

Coquilles Saint-Jacques rôties, crémeux de persil racine et beurre Nantais

Yann Éon (1984-1998)

Meursault – Domaine Joseph Faiveley

Pomme de ris de veau poêlée meunière, sauce Madère

Mathieu Vial (2007-2019)

Ermitage blanc « De l'Orée » - Domaine Michel Chapoutier

Coupe Beaujolaise « en fraîcheur »

La volaille de Bresse AOP en vessie, crème aux morilles

John Euvrard M.O.F 2007 (1998-2007)

Vin jaune « En Spois » Arbois – Domaine Bénédicte et Stéphane Tissot
& Charmes-Chambertin

Les fromages frais et affinés de nos terroirs

Déclinaison autour des vins de Porto

par Maxime Valéry 21° Master of Port 2025

Écllosion de cacao « Sao Tomé » contraste de chocolat et d'Osmanthus

Eric Goettelmann M.O.F 2019 (2019-2021)

Pineau des Charentes – Vieux Pineau - Domaine Bertrand

ou

L'orge maltée sarrasin soufflé, poire confite au verjus et parfumée à la vanille grillée

Eric Goettelmann M.O.F 2019 (2019-2021)

Cocktail Goettel Pear's

370 € par convive

Avec les coups de cœur des 6 chefs sommeliers de l'Auberge

660 € par convive

Menu Tradition

Les Amuse-bouches

Fricassée de homard bleu, sauce homardine aux notes d’agrumes

Queue de lotte à l’américaine (à partir de 2 personnes)

Bar sauvage en croûte feuilletée, sauce Choron (à partir de 2 personnes)

ou

Côte de veau du Limousin rôtie au sautoir, sauce Grand-Mère (à partir de 2 personnes)

Fromages frais et affinés de nos terroirs

Créations gourmandes présentées sur notre chariot 300 €

En cette saison de chasse,
nos chefs mettent à l’honneur

Le Lièvre à la Royale,
façon ‘Antonin Carême’ 96 €

Menu Au fil du temps

Les Amuse-bouches

Foie gras de canard du Sud-Ouest confit et condimenté de poire, brioche tiède feuilletée

Volaille de Bresse AOP déclinée en deux façons, crème aux morilles

Fromages frais et affinés de nos terroirs

Créations gourmandes présentées sur notre chariot 230 €

Pour nos jeunes convives (jusqu’à 12 ans)
Suggestion d’une entrée et d’un plat - Desserts

140 €

Le 20 janvier 2018, Paul Bocuse a rejoint le panthéon des grands chefs, aux côtés de François Vatel, d'Auguste Escoffier et d'Antonin Carême... Sa vie était une aventure, son histoire est devenue une légende. Avec le temps, le « cuisinier du siècle » restera dans les mémoires comme l'homme qui a sorti les cuisiniers de l'ombre et donné ses lettres de noblesse à un métier de forçat ; celui qui, par son culot et son sens de la formule, a levé le rideau sur le grand théâtre culinaire. Un révolutionnaire en somme, qui laisse derrière lui une cuisine « d'os et d'arêtes », aimée de tous et considérée comme le sommet du classicisme. Paul Bocuse n'est pas à un paradoxe près ! Voyageur infatigable viscéralement attaché à son terroir, esprit angoissé donnant tous les signes de la jovialité, artiste en quête de bravos impatient d'être seul... celui que son équipage appelait respectueusement Monsieur Paul laisse un nom et une statuette à son effigie – le Bocuse d'Or – qui incarnent désormais l'excellence de la cuisine française dans le monde. « Paulo » pour les intimes, a gagné son paradis. Puisse-t-il avoir le goût de l'enfance heureuse et les traits de cette guinguette des bords de Saône à laquelle il aspirait de son vivant.

Eve-Marie Zizza-Lalu, auteure de *Paul Bocuse, Le Feu Sacré*, Editions Glénat

On January 20, 2018, Paul Bocuse joined the pantheon of great chefs, welcomed to their ranks by François Vatel, Auguste Escoffier and Antonin Carême. His life was an adventure and his story became a legend. As the years pass, the “Cuisinier of the Century” will remain in memory as the man who brought cooks out of the shadows and imbued a backbreaking profession with nobility. He is the one who, through boldness and a talent for finding the right words, raised the curtain on great culinary theater. In sum, he was a revolutionary who leaves behind a cuisine of “bones and spines,” loved by everyone and considered to be the summit of classicism. Paul Bocuse wasn't afraid of paradox! A tireless traveler who was viscerally attached to his home region, a tormented soul who was the picture of joviality, an artist eager to please an audience yet impatient to be alone, he was the one his teams respectfully addressed as “Monsieur Paul”. He leaves behind a name and a trophy in his image—the Bocuse d'Or—which now incarnates the excellence of French cuisine worldwide. The man known as “Paulo” by his friends has earned his stay in paradise. May it have the taste of a happy childhood and look like the guinguette on the banks of the Saône that was the dream he aspired to during an entire lifetime.

Eve-Marie Zizza-Lalu, author of *Paul Bocuse, Le Feu Sacré (Paul Bocuse: the Sacred Fire)*, Editions Glénat