



Paris de Saône

FESTIVAL

Paris de Chefs de famille

JAVE 20

Paris de Saône

# Carte du Printemps 2025

## Entrées

---

Asperges vertes et blanches servies au guéridon, sauce au choix Mousseline, Maltaise ou Beaujolaise 94 €

Fricassée printanière de homard bleu rafraîchie de gingembre et citronnelle 130 €

Pressé de foie gras des Gones, brioche pur beurre feuilletée au citron noir 92 €

Expérience immersive autour d'une sélection de quatre caviars des Maisons Calvisius & Ars Italica (100 grammes à partager pour 2 convives) 440 €

Osciètre Impérial, Tradition Élite, Siberian Royal, Beluga et accompagnements sur mesure

## Poissons

---

Filets de sole de pêche française Fernand Point 98 €

Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes 94 €

Bar sauvage en croûte feuilletée, sauce Choron (pour 2 convives) 220 € la pièce

Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne et caviar Tradition Elite 96 €

## Viandes et Volailles

---

### *Origine France*

Pigeon « sélection Miéral » à la broche en deux services, jus perlé à la truffe et échalotes confites 195 € la pièce

Volaille de Bresse AOP déclinée en deux façons, crème aux morilles 92 €

Pomme de ris de veau rôtie entière au sautoir, jus infusé aux blettes 95 €

Filet de bœuf Charolais à la Bordelaise 96 €

### *À partager (pour 2 convives)*

Volaille de Bresse AOP entière en vessie, crème aux morilles 290 € la pièce

## Fromages

---

Fromages frais et affinés de nos terroirs 50 €

Fromage blanc en faisselle à la crème double 25 €

Cervelle des Canuts préparée à votre table 30 €

## Délices et gourmandises

---

Les Créations Gourmandes présentées sur notre chariot 50 €

Les desserts servis à l'assiette 50 €

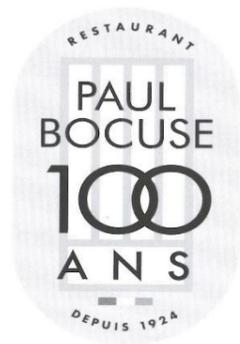
Couleurs d'agrumes

rafraichis aux baies d'argousier et citron noir, graines de courge caramélisées

ou

Cœur de cacao « Mayan Red »

fèves de chocolat aux notes fruitées et exotiques du Costa Rica



# 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

### **La fricassée de homard bleu printanière rafraîchie de gingembre et citronnelle**

Serge Dubs - Meilleur sommelier du monde 1989

Chablis « Vent d'Ange » – Domaine Thomas Pico

### **Les jambonnettes de grenouilles de France Patrice François, carpe fumée des étangs de la Dombes, sauce cressonnaïère**

Mathieu Vial (2007-2019)

Sancerre « Les Chasseignes » – Domaine Claude Riffault

## La Carotte

Maxime Valéry (2021 à aujourd'hui)

Alsace « Artisan » – Vignoble du Rêveur

### **Le turbot sauvage, jus crémé aux coquillages, tarte fine aux champignons et céleri**

Yann Éon (1984-1998)

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

## Chartreuse verte givrée

### **La volaille de Bresse AOP en vessie, crème aux morilles**

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

Château Le Puy « Emilien »

### **Les fromages frais et affinés de nos terroirs**

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

### **Cœur de cacao « Mayan Red » fèves de chocolat aux notes fruitées et exotiques du Costa Rica**

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

Maury - Mas Amiel

ou

### **Couleurs d'agrumes rafraichis aux baies d'argousier et citron noir, graines de courge caramélisées**

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

Cocktail Goettel's Lemon

**370 € par convive**

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

**660 € par convive**

## Menu Tradition

Les Amuse-bouches

---

Foie gras du Sud-Ouest poêlé et laqué, esprit 'Minestrone'

---

Filet de sole de pêche française Fernand Point

---

Bar sauvage en croûte feuilletée, sauce Choron *(pour 2 convives)*

ou

Filet de bœuf Charolais à la Bordelaise

---

Fromages frais et affinés de nos terroirs

---

Les Créations Gourmandes présentées sur notre Chariot

300 €

## Menu Au fil du temps

Les Amuse-bouches

---

Pressé de foie gras des Gones, brioche pur beurre feuilletée au citron noir

ou

Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne et caviar Tradition Elite

---

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

ou

L'agneau fermier des Pays d'Oc

---

Fromages frais et affinés de nos terroirs

---

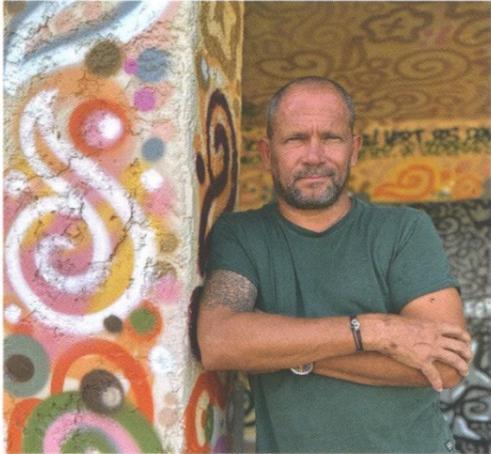
Les Créations Gourmandes présentées sur notre Chariot

225 €

Pour nos jeunes convives *(jusqu'à 12 ans)*

Suggestion d'une entrée et d'un plat - 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 foisonnants, 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 clin 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...