



FESTIVAL

ans de chefs de famille

Paris de Saône

FESTIVAL DES STU

JAN 2013

Sam's

Spring carte 2025

Starters

Blue lobster spring fricassee refreshed with ginger and lemongrass 130 €

Pressé of 'Gones' foie gras, pure butter puff pastry brioche with black lemon 92 €

Green and white asparagus served 'au guéridon', choice of Mousseline, Maltaise or Beaujolaise sauce 94 €

Immersive experience around a selection of four Maisons Calvicius & Ars Italica caviars

Oscièrte Impérial, Tradition Élite, Siberian Royal, Beluga and personalized chef's suggestions (100g to share for two persons) 440 €

Seafood

Stuffed wild sea bass in puff pastry shell, Choron sauce (for two persons) 220 € per piece

Quenelles of lobster and pikeperch, Champagne sauce, Tradition Elite caviar 96 €

'Fernand Point' French fishing sole fillets 98 €

Red mullet dressed in crusty potato scales 94 €

Meats

'Miéral selection' pigeon on the spit, in two courses, truffle juice and shallot confit 195 € per piece

Bresse chicken *PDO* declined in two ways, cream sauce with morel mushrooms 92 €

Whole veal sweetbread with chard infused juice 95 €

Filet of Charolais beef 'à la Bordelaise' 96 €

To share for two persons

Truffled Bresse chicken *PDO* cooked in a bladder (served whole) 290 € per piece
cream sauce with morel mushrooms

Cheeses

Fresh and matured cheese from our terroirs 50 €

Fromage blanc (unfermented cottage cheese) with double cream 25 €

'Cervelle des Canuts' prepared at your table 30 €

Sweet partition

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

The Delicacies served on the plate 50 €

"Citrus colors"

refreshed with sea buckthorn berries and black lemon, caramelized pumpkin seeds

or

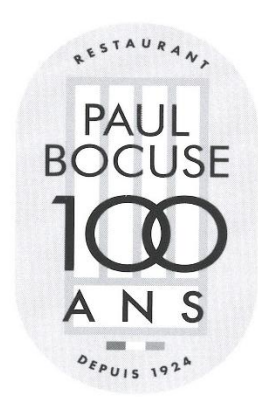
"Mayan Red cocoa heart"

chocolate beans with fruity exotic notes from Costa Rica

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

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

Amuse-bouche

Blue lobster spring fricassee refreshed with ginger and lemongrass

Serge Dubs - Meilleur sommelier du monde 1989
Chablis "Vent d'Ange" – Domaine Thomas Pico

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

Mathieu Vial (2007-2019)
Sancerre "Les Chasseignes" – Domaine Claude Riffault

Carrot

Maxime Valéry (2021 à aujourd'hui)
Alsace "Artisan" – Vignoble du Rêveur

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

Yann Éon (1984-1998)
Ermitage blanc "De l'Orée" – Domaine Michel Chapoutier

Frosted green Chartreuse

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"

Fresh and matured cheeses from our terroirs

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

"Mayan Red cocoa heart" chocolate beans with fruity exotic notes from Costa Rica

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

or

"Citrus colors"

refreshed with sea buckthorn berries and black lemon, caramelized pumpkin seeds

Eric Goettelmann M.O.F 2019 (2019-2021)
Goettel's Lemon cocktail

370 € per person

with the favourites of the Auberge's 6 head sommeliers

660 € per person

Menu Tradition

Amuse-bouches

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

'Fernand Point' French fishing sole fillet

Stuffed wild sea bass in puff pastry shell, Choron sauce (to share for two persons)

or

Filet of Charolais beef 'à la Bordelaise'

Fresh and matured cheese from our terroirs

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

Menu Over Time

Amuse-bouches

Pressé of 'Gones' foie gras, pure butter puff pastry brioche with black lemon

or

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

Bresse chicken declined in two ways, cream sauce with morel mushrooms

or

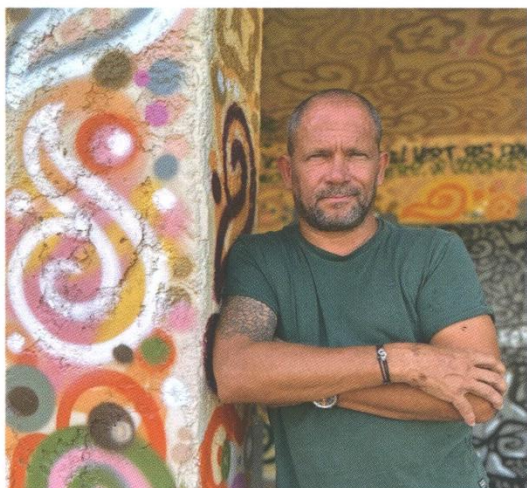
Farmhouse lamb from Pays d'Oc

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 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...