



ans de Chefs de famille

Summer carte 2025

Starters

Pressé of “Gones” foie gras, extra fine brioche with semi-salted butter 92 €

Coussin stuffed with langoustines, sorrel sauce 98 €

The tomato 92 €

Blue lobster refreshed in a ginger and lemongrass consommé, confit carrot and Ossetra Impérial Ars Italica Caviar 130 €

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

Osciètre Impérial, Tradition Élite, Siberian Royal, Beluga and personalized chef’s suggestions (*100g to share for 2 people*) 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 €

Red mullet “fishing petit-bateau”, cooked in the spirit of a bouillabaisse 94 €

Barbecued and smoked blue lobster, seasoned with fresh herbs, prepared at your table 130 €

Meats

“Miéral selection” whole roast pigeon “à la volée”, hay juice 195 € per piece

Bresse chicken PDO declined in two ways, cream sauce with morel mushrooms 94 €

Farmhouse lamb from Pays d’Oc, sun vegetables confit, Taggiasches olives juice 96 €

To share for two persons

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

French whole roasted veal chop wood-fired, “Pont-Neuf” potatoes, juice Marengo 295 € per piece

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 €

“Rhubarb Arlequin”

raspberries natural confit, flavoured with elderflower and refreshed with Tasmanian berries

or

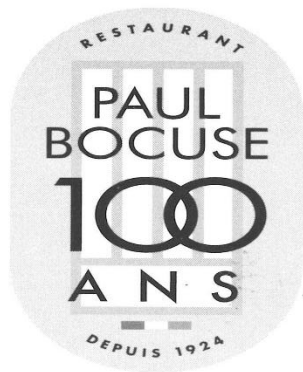
“Mayan Red cocoa heart”

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 refreshed in a ginger and lemongrass consommé,
confit carrot and Ossetra Impérial Ars Italica Caviar**

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

Coussin stuffed with langoustines, sorrel sauce

Yann Éon (1984-1998)
Meursault - Domaine Joseph Faiveley

The tomato

Maxime Valéry (2021 à aujourd'hui)
Château Le Puy 'Cuvée Rose-Marie'

Wild John Dory, flavoured with aniseed

Mathieu Vial (2007-2019)
Ermitage blanc "De l'Orée" - Domaine Michel Chapoutier

Elixir vegetal from great Chartreuse frosted

**Truffled Bresse chicken PDO cooked in a bladder,
cream sauce with morel mushrooms**

John Euvrard M.O.F 2007 (1998-2007)
Charmes-Chambertin Grand Cru - Domaine René Bouvier

**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

**"Rhubarb Arlequin"
raspberries natural confit, flavoured with elderflower
and refreshed with Tasmanian berries**

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

Red mullet 'fishing petit-bateau', cooked in the spirit of a bouillabaisse

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

or

Farmhouse lamb from Pays d'Oc, sun vegetables confit, Taggiasches olives juice

Fresh and matured cheese from our terroirs

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

300 €

Menu Over the Seasons

Amuse-bouches

Pressé of 'Gones' foie gras, extra fine brioche with semi-salted butter

or

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

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

Fresh and matured cheese from our terroirs

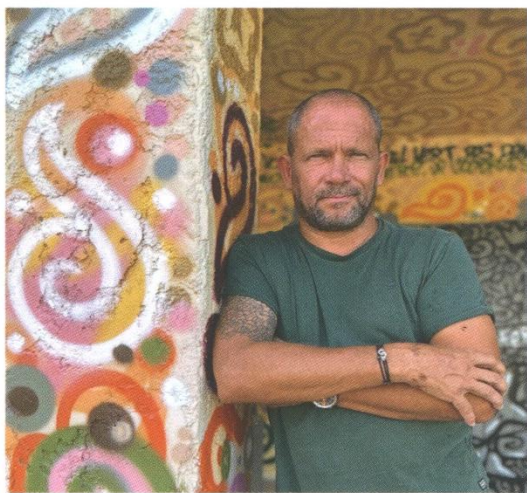
The choice among all our Delicacies and Temptations on the desserts trolley

230 €

For our young guests (*12 or younger*)

120 €

Suggestions of one starter and one course – Desserts



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 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...