



Arts de Saône

CÉLÉBRONS LES SŒURS

Arts de Chefs de famille

Autumn Carte 2024

Starters

Jambonnettes of frogs from France Patrice François, carpe from ponds of the Dombes, cressonnière sauce 98€

Grilled leek on a thin puff pastry wafer, lemon pearl mousseline, Ossetra Imperial Caviar 95€

Pressé of 'Gones' foie gras with prunes, pure butter brioche 92€

Experience imagined around a selection of three Maisons Calvicius & Ars Italica caviars (100g to share for 2 people) 400€
with blinis, egg perfect, Bresse cream with lemon-caviar, potato soufflé & vodka

Seafood

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

Gratin of blue lobster, homemade buckwheat flour crozets 110€

Quenelles of lobster and pikeperch, Champagne sauce, Tradition Elite caviar 94 €

Red mullet dressed in crusty potato scales 94 €

Meats

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

Vol-au-vent of sweetbreads 'Financière' 98€

Around the hunt

Filet of deer from Alsace, Grand Veneur sauce with blueberries flavours 96€

Hare à la Royale as 'Antonin Carême' 94€

To share for 2 persons

Veal chop in two interpretations, sautoir-roasted and confit blanquette style 210 € per piece

Bresse guinea fowl Salmis carved and flamed at the table 260 € per piece

The second course in the spirit of a stuffed cabbage

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€

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

ou

'The Chocolate' a grand cru from Venezuela, puffed rice slivers, lemon caviar

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

Grilled leek on a thin puff pastry wafer, lemon pearl mousseline, Ossetra Imperial Caviar

Serge Dubs - Meilleur sommelier du monde 1989
Sancerre 'Le Paradis' - Domaine Alphonse Mellot

Pan-fried and glazed duck foie gras from 'Sud-Ouest', smoked duck consommé

Mathieu Vial (2007-2019)
Saint-Aubin 1er cru 'La Chatenière' - Domaine Roux Père & Fils

Artichoke

Maxime Valéry (2021 à aujourd'hui)
Bodegas Tradition 'Amontillado' 30 years

Sole from French fishing 'Fernand Point'

Yann Eon (1984-1998)
Ermitage Blanc "De l'Orée" - Domaine Michel Chapoutier

Green frosted Chartreuse

**Whole 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

'The Chocolate'

a grand cru from Venezuela, puffed rice slivers, lemon caviar

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 Black Lemon cocktail

370 € per person

with the favourites of the Auberge's 6 head sommeliers

660 € per person

Menu Bourgeois

Amuse-bouches

Blue lobster salad 'French Tradition'

Roasted French scallops, creamy tuberous parsley,
strong juice with Sichuan berries

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

or

Veal chop in two interpretations,
sautoir-roasted and confit blanquette style (for two persons)

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 with prunes, pure butter brioche

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

or

Bresse chicken 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 225 €

For our young guests (12 or younger) 115 €

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...