



# FESTIVAL

Paris de Saône

SAOÏSE

Paris de Chefs de famille

JAVE 2013

SAOÏSE

# Carte Automne 2024

## Entrées

---

Jambonnettes de grenouilles de France Patrice François, carpe fumée des étangs de la Dombes, sauce cressonnière 98€

Poireau grillé sur une fine gaufrette feuilletée, mousseline aux perles de citron, caviar Oscière Impérial 95€

Pressé de foie gras des Gones aux pruneaux, brioche pur beurre 92€

Expérience imaginée autour d'une sélection de trois caviars Maisons Calvisius & Ars Italica

(100 grammes à partager pour 2 personnes) 400€

accompagnée de blinis, œuf parfait, crème de Bresse au citron caviar, pommes vapeur & vodka

## Poissons

---

Gratin de homard bleu, crozets à la farine de sarrasin 110€

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 94€

## Viandes et Volailles

---

### *Origine France*

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

Vol-au-vent de ris de veau Financière 98€

### *Autour de la chasse*

Lièvre à la Royale façon Antonin Carême 94€

Chevreuril d'Alsace, sauce grand veneur aux arômes de myrtilles 96€

### *À partager (pour 2 convives)*

Côte de veau en deux interprétations, rôtie au sautoir et confite façon blanquette 210€ la pièce

Salmis de pintade de Bresse découpée et flambée au guéridon 260€ la pièce

Le deuxième service dans l'esprit d'un chou farci

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 €

## 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

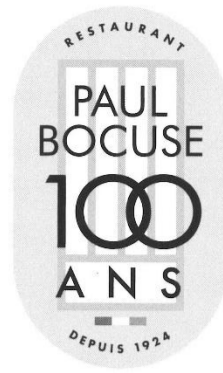
ou

Le Chocolat

un grand cru du Venezuela, éclats de riz soufflé, citron caviar

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS



# 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

**Le poireau grillé sur une fine gaufrette feuilletée,  
mousseline aux perles de citron, caviar Oscière Impérial**

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

**Le foie gras du Sud-Ouest poêlé et laqué, consommé de canard fumé**

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

## L'artichaut

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

**La sole de pêche française Fernand Point**

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

## Chartreuse verte givrée

**La volaille de Bresse AOP entière 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

## Le Chocolat

**un grand cru du Venezuela, éclats de riz soufflé, citron caviar**

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 Black Lemon

**370 € par convive**

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

**660 € par convive**

## Menu Bourgeois

Les Amuse-bouches

---

Salade de homard bleu 'Tradition Française'

---

Noix de Saint-Jacques rôties,  
crèmeux de persil racine, jus corsé aux baies de Sichuan

---

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

ou

Côte de veau en deux interprétations,  
rôtie au sautoir et confite façon blanquette *(pour 2 convives)*

---

Fromages frais et affinés de nos terroirs

---

Les Créations Gourmandes présentées sur notre Chariot

300 €

## Menu Au fil des saisons

Les Amuse-bouches

---

Pressé de foie gras des Gones aux pruneaux, brioche pur beurre

---

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

ou

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

---

Fromages frais et affinés de nos terroirs

---

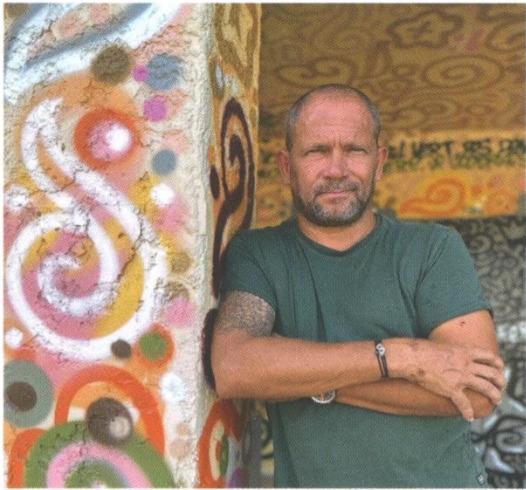
Les Créations Gourmandes présentées sur notre Chariot

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 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...