



PAUL BOCUSE

# Carte de l'Été 2026

Accompagne les tables jusqu'à 6 convives

## Entrées

Foie gras de canard confit condimenté de fruits rouges, brioche tiède feuilletée 92 €

Raviole de langoustines, sauce à l'oseille 98 €

La Tomate 92 €

Homard bleu servi de deux façons 130 €

*Queue à la parisienne, pinces et coudes esprit César*

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

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

## Poissons

Homard bleu grillé et fumé au barbecue, condimenté d'herbes fraîches, servi au guéridon 130 €

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

Filets de sole de pêche française Fernand Point 98 €

*À partager (pour 2 convives)*

Bar sauvage en croûte feuilletée, sauce Choron 220 € la pièce

Poisson d'exception entier, levé en salle et servi comme une bouillabaisse  
(pièce et prix selon arrivage)

## Viandes et Volailles

*Origine France*

Pomme de ris de veau cuite meunière, petits farcis de légumes et gnocchis de pommes de terre 98 €

Volaille de Bresse AOP au vinaigre de framboise, pomme purée au beurre noisette et tian de légumes 94 €

Caille grillée au feu de bois, céleri confit et croustillant de pommes de terre, sauce diable aux cerises 90 €

Filet de bœuf Charolais, sauce au poivre vert 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 de Canut préparée à votre table 30 €

## Délices et gourmandises

Les Créations Gourmandes présentées sur notre chariot 50 €

Les desserts servis à l'assiette 50 €

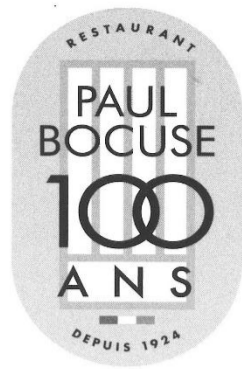
Éclat de fraise

rafraîchi aux feuilles de menthe glaciale et basilic, parfumé au poivre de Timut

ou

Éclosion de cacao « Sao Tomé »

contraste de chocolat et d'Osmanthus



# 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

### **Raviole de langoustines, sauce à l'oseille**

Serge Dubs - Meilleur sommelier du monde 1989  
Riesling Grand Cru « Schlossberg » - Cuvée Sainte Catherine - Domaine Weinbach

### **Quenelles de sandre et homard, sauce Champagne et caviar Tradition Elite Calvicius**

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

### **La Tomate**

Maxime Valéry (2021 à aujourd'hui)  
Vin de France « Cuvée Rose Marie » - Château Le Puy

### **Saint-Pierre sauvage aux parfums anisés**

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

### **Verveine givrée**

### **Volaille de Bresse AOP en vessie, crème aux morilles (à partir de 2 personnes)**

John Euvrard M.O.F 2007 (1998-2007)  
I.G.P. Alpilles « Améthyste » - Domaine Dominique Hauvette  
& vin oxydatif

### **Fromages frais et affinés de nos terroirs**

Déclinaison autour des vins de Porto et des vins d'ailleurs par Maxime Valéry  
21° Master of Port 2025

### **Écllosion de cacao « Sao Tomé »**

### **contraste de chocolat et d'Osmanthus**

Eric Goettelmann M.O.F 2019 (2019-2021)  
Pineau des Charentes - Vieux Pineau - Domaine Bertrand

ou

### **Éclat de fraise**

### **rafraîchi aux feuilles de menthe glaciale et basilic, parfumé au poivre de Timut**

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

**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 de canard confit condimenté de fruits rouges, brioche tiède feuilletée

---

Rouget barbet 'petit-bateau', bisque de poissons de roche, risotto aux notes safranées

---

Bar sauvage en croûte feuilletée, sauce Choron ((à partager pour 2 personnes)

ou

Agneau fermier des Pays d'Oc en trois façons, légumes confits et jus aux olives Taggiasches

---

Fromages frais et affinés de nos terroirs

---

Créations gourmandes présentées sur notre chariot

300 €

## Menu Au fil du temps

Les Amuse-bouches

---

Homard bleu rafraîchi d'une nage infusée de verveine

---

Volaille de Bresse AOP au vinaigre de framboise,  
pomme purée au beurre noisette et tian de légumes

---

Fromages frais et affinés de nos terroirs

---

Créations gourmandes présentées sur notre chariot

230 €

Pour nos jeunes convives (jusqu'à 12 ans)

Suggestion d'une entrée et d'un plat - Desserts

130 €

**Le 20 janvier 2018, Paul Bocuse** a rejoint le panthéon des grands chefs, aux côtés de François Vatel, d'Auguste Escoffier et d'Antonin Carême... Sa vie était une aventure, son histoire est devenue une légende. Avec le temps, le « cuisinier du siècle » restera dans les mémoires comme l'homme qui a sorti les cuisiniers de l'ombre et donné ses lettres de noblesse à un métier de forçat ; celui qui, par son culot et son sens de la formule, a levé le rideau sur le grand théâtre culinaire. Un révolutionnaire en somme, qui laisse derrière lui une cuisine « d'os et d'arêtes », aimée de tous et considérée comme le sommet du classicisme. Paul Bocuse n'est pas à un paradoxe près ! Voyageur infatigable viscéralement attaché à son terroir, esprit angoissé donnant tous les signes de la jovialité, artiste en quête de bravos impatient d'être seul... celui que son équipage appelait respectueusement Monsieur Paul laisse un nom et une statuette à son effigie – le Bocuse d'Or – qui incarnent désormais l'excellence de la cuisine française dans le monde. « Paulo » pour les intimes, a gagné son paradis. Puisse-t-il avoir le goût de l'enfance heureuse et les traits de cette guinguette des bords de Saône à laquelle il aspirait de son vivant.

Eve-Marie Zizza-Lalu, auteure de *Paul Bocuse, Le Feu Sacré*, Editions Glénat

**On January 20, 2018, Paul Bocuse** joined the pantheon of great chefs, welcomed to their ranks by François Vatel, Auguste Escoffier and Antonin Carême. His life was an adventure and his story became a legend. As the years pass, the “Cuisinier of the Century” will remain in memory as the man who brought cooks out of the shadows and imbued a backbreaking profession with nobility. He is the one who, through boldness and a talent for finding the right words, raised the curtain on great culinary theater. In sum, he was a revolutionary who leaves behind a cuisine of “bones and spines,” loved by everyone and considered to be the summit of classicism. Paul Bocuse wasn't afraid of paradox! A tireless traveler who was viscerally attached to his home region, a tormented soul who was the picture of joviality, an artist eager to please an audience yet impatient to be alone, he was the one his teams respectfully addressed as “Monsieur Paul”. He leaves behind a name and a trophy in his image—the Bocuse d'Or—which now incarnates the excellence of French cuisine worldwide. The man known as “Paulo” by his friends has earned his stay in paradise. May it have the taste of a happy childhood and look like the guinguette on the banks of the Saône that was the dream he aspired to during an entire lifetime.

Eve-Marie Zizza-Lalu, author of *Paul Bocuse, Le Feu Sacré (Paul Bocuse: the Sacred Fire)*, Editions Glénat