



# Carte du Diner



19h00 - 21h30



## Pour Commencer ...



**Gambas en croustille de Pommes de terre,**

Salade de Quinoa, Guacamole et segments d'agrumes, Sauce aigre douce.

17 €

**Oeuf Bio cuit à 67°C,** Fricassée de coques et palourdes  
aux petits légumes, Émulsion de coquillages.

15 €

**Duo de Saumon "Label rouge" fumé par nos soins,**

Mariné à l'aneth, Crème fouettée au citron confit et Sorbet granny smith.

19 €

**Velouté de Panais,**

Morceaux de foie gras poêlés, éclats de châtaigne.

14 €



## ... à Suivre



ORIGINES DE  
NOS VIANDES :  
FRANCE, UE

**Turbot rôti au Basilic servi en cocotte,**

Fricassée de légumes d'hiver et Purée de céleri.

36 €

**Filet d'omble chevalier aux Écrevisses,**

Accord de carottes des sables et cardamome, Jus réduit de bisque.

32 €

**Suprême de volaille fermière farci aux champignons,**

Gâteau de polenta et Légumes de saison.

24 €

**Filet de bœuf Rossini,** Brioche maison et jus réduit,

Purée de pommes de terre façon "Robuchon".

36 €

**Noix entière de Ris de veau rôtie,**

Salsifis glacés au miel de truffe, Crèmeux de topinambours et jus à la truffe.

34 €

**Risotto Arborio à la truffe noire Mélanosporum,**

Saladine de roquette et Copeaux de parmesan

28 €

## Suppléments garnitures

Purée maison

5 €

Mélange de Salade

4 €

Légumes de Saison

7 €

Frites fraîches

6 €



## Nos Douceurs

**Buffet de desserts maison et gourmandises en tout genre**

Laissez-vous tenter autant de fois que vous le voulez...

18 €





# Dinner A Ybi



19h00 - 21h30



: cf. GhUfhfg...



**Fried King prawns wrapped in a crispy potato,** 17 €  
Quinoa salad, Guacamole & citrus fruit slices, Sweet & sour sauce.

**Slow cooked organic farm Egg 67°C,** 15 €  
Cockles & clams fricassée with seasonal vegetables, Shellfish emulsion.

**Homemade smoked Salmon "Label rouge" duo,** 19 €  
Marinated with dill, Candied lemon whipped cream & Granny smith sorbet.

**Creamy parsnip soup,** 14 €  
Pan seared foie gras, Chopped Chestnut.



... To Follow



ORIGIN OF  
OUR MEATS :  
FRANCE, EU

**Roasted Turbot served in casserole dish,** 36 €  
Winter vegetables fricassée & Celery purée.

**Lake Char fillet cooked with crayfishes,** 32 €  
Mix of sand carrots & cardamom, Bisque reduced jus.

**Free-range Chicken supreme stuffed with mushrooms,** 24 €  
Polenta cake & Seasonal vegetables.

**Rossini beef tenderloin,** 36 €  
Homemade brioche & reduced jus, "Robuchon" signature mashed potatoes.

**Whole roasted Veal sweetbreads,** 34 €  
Truffle honey glazed salsify, Jerusalem artichoke cream & Truffle jus.

**Melanosporum black truffle Arborio risotto,** 28 €  
Rocket salad & Parmesan cheese shavings.

## Extra Sides Dishes

Homemade purée	5 €	Salad mix	4 €
Seasonal vegetables	7 €	French fries	6 €



Ours Sweets

**Homemade Desserts buffet & Delicacies of all kinds** 18 €  
Let yourself be attracted as many times as you wish...

