la Robe et le Palais

Carte du déjeuner

Entrée, plat, dessert : 35 €
Entrée, plat ou plat, dessert : 29 €

GRIGNOTAGES · HORS FORMULE

Olives de Halkidiki · 4 €

Tarama · 9 €

Charcuteries à la coupe · 11 €

Terrine de cochon, pruneaux et noisettes · 10 €

Huîtres Marennes d'Oléron n° 3, vinaigrette mandarine, échalote et feuilles d'agrumes
3 pièces : 8 € · 6 pièces : 15 € · 9 pièces : 23 €

ENTRÉES

Consommé de champignons, ventrèche séchée de cochon du Pays basque, châtaignes et jaune d'œuf confit

Poireaux, vinaigrette au vin de noix, beurre blanc à la bergamote et algues

Tartare de bœuf de Monteyos, langue de bœuf, brioche toastée, beurre fumé et câpres *(supplément 7 €)*

Accras de cabillaud à la courge, aïoli, réduction de bouillabaisse et fenouil

PLATS

Quenelle de céleri-rave, jus réduit, sauce sarrasin-livèche et salade de champignons de Paris

Porchetta de cochon fermier grillé [Auvergne], purée de pommes de terre, épinards et oignons de Roscoff sautés, jus de viande

Filet de volaille du Luteau [Centre-Val de Loire], croque de cuisse confite, purée d'oignons doux des Cévennes, sauce Albuféra et marmelade de dattes *(supplément 9 €)*

Saumon grillé, riz noir et embeurrée de chou, sauce beurre blanc à la clémentine et oseille

GARNITURES · HORS FORMULE

Pommes dauphine · 9 €

Salade de lentilles, céleri-branche et noisettes · 8 €

Salade amère · 8 €

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages, marmelade de poire et dukkah au poivre noir et à la châtaigne

Choux, marmelade de cassis, crème pâtissière à la vanille et sirop à la myrte

Tarte feuilletée aux pommes et aux coings, crème d'Isigny

Glaces à la vanille et au café

Liste des allergènes et provenance des viandes à votre disposition auprès de l'équipe de salle.
Prix en euros, taxes et service compris.

la Robe et le Palais

Carte du dîner

Formule Théâtre : Entrée / Plat ou Plat / Dessert en 45min

GRIGNOTAGES

Olives de Halkidiki - 4€

Tarama - 9€

Charcuteries à la coupe - 11€

Terrine de cochon, pruneaux et noisettes - 10€

Huîtres Marennes d'Oléron n° 3, vinaigrette mandarine, échalote et feuilles d'agrumes 3 - 8€, 6 - 15€, 9 - 23€

ENTRÉES

Consommé de champignons, ventrèche séchée de cochon du Pays basque, châtaignes et jaune d'œuf confit - 14€

Poireaux, vinaigrette au vin de noix, beurre blanc à la bergamote et algues - 13€

Tartare de bœuf de Montellos, langue de bœuf, brioche toastée, beurre fumé et câpres - 16€

Accras de cabillaud à la courge, aïoli, réduction de bouillabaisse et fenouil - 16€

PLATS

Quenelle de céleri-rave, jus réduit, sauce sarrasin-livèche et salade de champignons de Paris - 21€

Porchetta de cochon fermier grillé [Auvergne], purée de pommes de terre, épinards et oignons de Roscoff sautés, jus de viande - 26€

Filet de volaille de Luteau [Centre-Val de Loire], croque de cuisse confite, purée d'oignons doux des Cévennes, sauce Albuféra et marmelade de dattes - 31€

Saumon grillé, riz noir et embeurrée de chou, sauce beurre blanc à la clémentine et oseille - 28€

GARNITURES

Pommes dauphine - 9€

Salade de lentilles, céleri-branche et noisettes - 8€

Salade amère - 8€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages, marmelade de poire et dukkah au poivre noir et à la châtaigne - 15€

Choux, marmelade de cassis, crème pâtissière et sirop à la myrte - 14€

Tarte feuilletée pommes et coings, crème d'Isigny - 14€

Glace vanille et café - 9€

Soufflé au chocolat à partager - glace vanille ou café - 19€

Liste des allergènes et provenance des viandes à votre disposition auprès de l'équipe de salle.
Prix en euros, taxes et service compris.