

MENU

imaginé par Joël Robuchon

Amuse-Bouche

Appetizer

Le Crabe

avec un fondant d'avocat à l'huile d'olive vierge et à la gelée de tomate

Crab meat served with an avocado fondant and tomato essence jelly

Le Bar

servi avec une crème et huile de citronnelle et des poireaux étuvés

Sea Bream served with a lemongrass emulsion and oil and stewed leeks

Le Bœuf

grillé avec des légumes de saison au jus

Grilled Beef served with seasonal vegetables and a natural gravy

Le Raisin Kyoho

en bonbon avec une fleurette au miel d'acacia et son granité

Grape jelly and sherbet served with a cheese cream

Le Café express

et ses douceurs sucrées

Coffee served with petit fours

Joël Robuchon
RESTAURANT

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger
All our breads are made in house by our bakery team