

MENU

imaginé par Joël Robuchon

Amuse-Bouche

Appetizer

L'Oursin

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

Sea Urchin with a delicate crustacean jelly and a cauliflower cream

L'Epeautre

en risotto onctueux au parmesan et fricassée de champignons

Organic Spelt wheat cooked like a risotto with seasonal mushrooms

Le Black Cod

caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar et pak choy

Caramelized Black Cod served with a Malabar pepper sauce and pak-choi salad flavored with wasabi

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