

~L'Été~

Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table
We recommend this menu for the entire table

¥45,000

Pour commencer

Le Caviar Impérial et le *king crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*
imperial caviar and king crab refreshed with crustacean jelly and light cauliflower cream

~***~

1er Service

Le Foie Gras d'Oie et le *maïs en velouté glacé sur une infusion soyeuse*
goose foie gras mousse and delicate jelly topped with a cold creamy corn soup

Le Crabe Kegani en *mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé*
Kegani crab meat mille-feuille with avocado and apple served on a tomato coulis

Le Saumon en *cannelloni d'avocat aux saveurs d'agrumes et vinaigrette vanillée*
salmon and avocado cannelloni, citrus and vanilla condiment

~***~

2ème Service

La Cuisse de Grenouille en *fritot kadaïf sur une émulsion végétale au miso rouge et piment d'espelette*
frog leg kadaïf fritter with red miso emulsion and espelette pepper

L'Œuf de Poule *mollet juste tiède, florentine et mousseline au vieux Comté*
semi-soft boiled egg on a spinach puree with comté cheese sauce

~***~

3ème Service

La Noix de Saint-Jacques *poêlée, lait de noix coco épice et condiment de coriandre fraîche*
pan-seared scallop coconut veloute and fresh coriander

L'Ormeau avec un *navet nouveau, coulis de son foie et huile de navette*
braised abalone served with turnip, liver sauce and colza oil

Le Zéphyr au Fromage *compromis sensuel entre soufflé et crème renversée à la courgette violon*
emmental cheese creamy soufflé on a hot zucchinis coulis

~***~

4ème Service

La Sole de *pêche locale cuite en ballotine au safran et moules en marinières*
sole served in ballotine style with saffron flavored mussels creamy sauce

Le Minestrone en *délicat consommé claire, infusion au basilic et Botan ebi*
minestrone in delicate consommé with basil infusion and Botan ebi

L'Oursin accompagné d'une *purée de pomme de terre au café*
sea urchin with a coffee scented mash potato

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

Le Bœuf *châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*
beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with soufflé potatoes and port reduction

~***~

Les Fromages de nos Régions/French Cheeses

sélectionnés par nos soins

your choice of cheese from the trolley

~***~

Les Desserts

La Tendance Chocolat *crémeux au chocolat Araguani, sorbet cacao et biscuit pulvérisé*
araguani chocolate cream with a condensed cacao sorbet covered with biscuit powder

Le Parfum des Iles *onctuosité aux fruits de la passion, granité au rhum, légèreté à la noix de coco*
rum granite accompanied with passion fruits cream and coconut foam

La Mangue de *Miyazaki en mousse légère au fromage blanc*
Miyazaki mango and passion fruits flavored cheese mousse

~***~

Le Café ou le Thé *escorté de mignardises*
coffee or tea served with sweet temptations

Profitez de la saveur élégante de cognac Hennessy X.O avec vos petits fours
enjoy the elegant flavor of Hennessy X.O cognac with your sweets

Joël Robuchon
RESTAURANT

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

taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included