

# ~MENU~

*imaginé par Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

## **La Gondole**

*croustillante au jambon iberique, crème de buratta et pousses de riquette*

**crispy gondola with iberico ham, fresh buratta cheese and basil paste**

\*\*\*

## **Le Caviar Impérial**

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

**imperial caviar served with a delicate crustacean jelly and a cauliflower cream**

## **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**

## **L'Oursin**

*en royale sous une fine émulsion au arôme anisé*

**sea urchin flan accompanied with an airy fennel mousse**

## **Le Bar**

*poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux*

**sea bream served with a lemongrass emulsion and oil and stewed leeks**

## **Le Bœuf Wagyu**

*la noix d'entrecôte tranchée aux fins aromates, girolles et farandole de poivrons arlequin*

**pan seared Wagyu beef with smoked eggplant, crunchy bell pepper and black pepper sauce**

\*\*\*

## **La Mangue Perroquet**

*aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé*

**mango served as an oval chocolate stuffed with mango mousse accompanied with exotic ice cream**

\*\*\*

## **Le Café ou le Thé**

*escorté de mignardises*

**coffee or tea served with sweet temptations**

**Joël Robuchon**  
RESTAURANT

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