

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gondole

croustillante au jambon iberique, crème de buratta et riquette

the gondola served with iberico ham and fresh buratta cheese

Le Caviar Impérial

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

caviar served with a crustacean jelly and a cauliflower cream

La Truffe Blanche

en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras

white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

Le Potiron

en fin velouté sur une royale d'oignons, canard fumé et graines de courge croustillantes

velvety pumpkin soup on a onion custard served with smoked duck

Le Bar

cuit sur la peau aux épices avec une sauce verjuté

sea bass pan served with mild spices and a red wine reduction

Le Bœuf Wagyu

grillé aux fins aromates, macaroni "Candele", fine farce aux artichauts mitonnés et pousses amères

grilled Wagyu Beef served with an artichoke macaroni gratin and white truffle

La Girafe

sur une gelée tremblotante aux cassis, onctuosité à la mangue et sorbet exotique

mango served on a cassis jelly with exotic sorbet

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