

~ *Les Prémices de Printemps* ~

~

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

¥46,000

Pour commencer

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

~\*\*\*~

1er Service

**Le Duo de Foie Gras** *et d'artichaut épineux, en salade mêlée de pomme de terre nouvelle au pissenlit blanc*  
artichoke and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

**Le Homard Européen** *servi sur un guacamole aux épices et relevé d'une grecque de légumes à l'orange sanguine*  
European lobster served on guacamole with crunchy baby vegetable and spiced orange dressing

**L'Asperge Blanche** *pochée, langues d'oursins et vinaigrette citronnée au curcuma*  
poached white asparagus served with Hokkaido sea urchin and turmeric vinaigrette

~\*\*\*~

2ème Service

**L'Œuf de Poule "Bio"** *mollet juste tiédi, florentine et mousseline au jeune comté*  
semi-soft boiled egg on a spinach puree with comté cheese sauce

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

~\*\*\*~

3ème Service

**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 au coulis chaud de nanobana*  
emmental cheese souffle on a hot rape blossom coulis

**La Langoustine** *truffée et cuite en ravioli au chou vert*  
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

~\*\*\*~

4ème Service

**La Crevette "Botan Ébi"** *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*  
shrimp "botan ebi" presented in curcuma broth with fresh ginger

**La Lotte de "Aomori"** *en ballotine fumée aux poireaux et ravigoté d'un velouté de daïkon shogoin*  
smoked Aomori monkfish ballotine with leeks presented on shogoin radish velvety

**La Noix de Saint-Jacques** *poêlée, rissoto de frégola sarda voilé aux sucres de château Chalon*  
panfried Scallop served with fregola sarda risotto in Château Chalon sauce

~\*\*\*~

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

~\*\*\*~

Le Dessert

**Le Dôme Rouge** *façon vacherin, symphonie de fraises et framboises aux éclats de meringues*  
strawberry foam and meringue topped with white chocolate cage

~\*\*\*~

**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 baker

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