



~Menu~

Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire

~~~~~  
*Pour commencer*

*le king crabe en duo d'avocat sure une fine croustille de pain Carasau*  
**duo of king crab and avocado on a crispy Carasau bread**

\*\*\*

### Le Caviar Imperial

*et primeurs sur une transparence fleurie a l'huile vierge citronnée au curcuma*  
**Imperial caviar presented with spring vegetables on transparency jelly, turmeric and lemon dressing**

### La Langoustine

*servie avec une étuvée de courgettes aux amandes et menthe fraîche parfumée de curry*  
**sautéed scampi, zucchini and almonds refreshed with mint**

### L'Oursin

*d'Hokkaido en royale sous une fine émulsion au arôme anisé*  
**sea urchin custard served on a fennel emulsion**

### La Langouste

*grillée, voilée aux sucs de château Chalon et escortée de petits pois juste étuvée*  
**grilled blue lobster, veiled with Château Chalon juice escorted with honey beans**

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*  
**beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with mashed potato and port wine reduction**

\*\*\*

### Le Dessert

**chef's special dessert**

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*  
**coffee or tea served with sweet temptations**

Joël Robuchon  
RESTAURANT

*Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité*  
**Thank you to all our customers for their continuing support**

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