

~L'ÉTÉ~

~

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 crabe 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 Homard *en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin*
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

Le Foie Gras de Canard *escorté d'un velouté soyeux de maïs glacé aux croûtons dorés*
cold creamy corn soup topped with foie gras and crispy croutons

✓ **La Tomate** *en bonbons acidulés sur une transparence à l'huile vierge citronnée*
candied cherry tomato served on a transparency of tomato jelly with extra virgin olive oil

~***~

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 Seiche *confite aux aromates, relevée de coulis romesco et poutargue*
cuttlefish confit with spices, romesco coulis and squid ink sauce

~***~

3ème Service

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

✓ **L'Asperge Sauvage** *en velouté chaud accompagné de petites raviolis de tome basque et nuage d'oignons blanc*
wild asparagus hot velvety presented with small raviolis stuffed with tome basque cheese

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

~***~

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

L'Amadaï de "Yamaguchi-Hagi" *cuit en écailles croustillantes, artichauts épineux et jus de barigoule*
pan fried Yamaguchi-Hagi "Amadaï" cooked with his scale and served with artichoke in barigoule sauce

La Noix de Saint-Jacques *poêlée, risotto de frégola sarda voilé aux suc 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 Cheese Cake *déclinaison gourmande façon cocktail exotique*
cheese cake mousse accompanied of Miyazaki mango and exotic fruits, passion fruit coulis

~***~

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