

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

Le Haricot vert en salade façon "Niçoise" aux copeaux de parmesan
green beans in "Niçoise" style salad served with parmesan cheese shavings

✓ **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

✓ **La Laitue** en fin velouté, petites ravioles de tomme Basque et brume d'oignons blanc parfumé de noix de muscade
butter lettuce hot velvety presented with small raviolis stuffed with tome Basque cheese

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

~***~

4ème Service

Le Minestrone de légumes en délicat consommé claire, infusion au basilic et Oki-Shijimi
minestrone in delicate consommé with basil infusion and Oki-Shijimi

Le Bar de ligne poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux
sea bass served with a lemongrass emulsion, oil and stewed leeks

La Noix de Saint-Jacques poêlée, rissoto de frégola sarda voilé aux sucs 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 aux agrumes fraîches
cheese cake mousse accompanied of fresh grapefruit and clementine

~***~

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