



~Menu~

**Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire**
The legacy of the classic signature dishes of Joël Robuchon introduced by Michaël Michaelidis and his Team.

~~~~~  
*Pour commencer*

### **Le Maïs**

*en fin velouté glacé au canard fumé et croustilles de pain d'épices*  
**cold creamy corn soup topped with smoked duck and crispy croutons**

\*\*\*

### **Le Caviar Impérial de Sologne**

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*  
**Sologne caviar served with a crustacean jelly and a cauliflower cream**

### **Le Crabe Kegani**

*en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé*  
**kegani crab meat mille-feuille with avocado and apple served on a tomato coulis**

### **Le Bar**

*et la langoustine en fantaisie aux langues d'oursins*  
**duo of Sea Bass and Scampi on a bed of creamy fennel topped with sea urchin**

### **Le Homard Bleu**

*caramélisé ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar et pousses d'épinards*  
**caramelized blue lobster served with a Malabar pepper sauce and baby spinach flavored with wasabi**

### **Le Bœuf d'Hokkaido**

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto escorté de petits farcis*  
**beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style Mediterranean stuffed vegetables  
and port wine reduction**

\*\*\*

### **Le Maracuja**

*en fine coque au chocolat et cœur tendre aux fruits de la passion, sorbet exotique*  
**Passion fruits chocolate shell stuffed with mango puree and cachaça jelly**

\*\*\*

### **Le Café ou le Thé**

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

Dîner du Mercredi 1er Juillet 2020

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**