



~Menu~

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

~~~~~  
*Pour commencer*

### **La Gondole**

*en surprise à la truffe blanche avec une fondue de vieux comté*  
**the gondola served with white truffle and melted old comté**

\*\*\*

### **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**

### **La Noix de Saint-Jacques de Kushiro**

*en turban de spaghetti, émulsion coralline aux sucs de château Chalon*  
**sea scallop turban made of spaghetti with light coral cream**

### **Le Homard Européen**

*en rouelles à la vapeur aux herbes en civet*  
**steamed Blue lobster infused with aromatic herbs**

### **Le Turbot d'Aomori**

*cuit sur l'arête avec une étuvée de matsutakes et ormeau confits au jus*  
**roasted turbot "on the bone" with matsutake and abalone confit**

### **Le Bœuf d'Hokkaido**

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au porto 20 ans, pommes soufflées*  
**beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with mashed potato and port wine reduction**

\*\*\*

### **La Sphère**

*sucrée au parfum de raisin de "Kyoho" sur une transparence au champagne rosé*  
**sugar ball flavored with "Kyoho" grapes and presented on a champagne rose jelly**

\*\*\*

### **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 équipe de boulangers*  
**All our breads are made in house by our bakery team**