

~LES PRÉMICES D'HIVER~

Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table
We recommend this menu for the entire table

¥48,000

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

La Truffe Blanche d'Alba en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

✓ **La Betterave** la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

~***~

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 Cuisse de Grenouille en fritot kadaïf sur une émulsion végétale au miso rouge et piment d'espelette
frog leg kadaïf fritter with red miso emulsion and espelette pepper

~***~

3ème Service

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

✓ **L'Artichaut Violet** sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche aux épices douces
deep fried and pureed artichoke served with a chickpea and mild spices

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 Pot au Feu servi en consommé clair et escorté de petites ravioles de duxelles aux champignons
beef stock clear soup accompanied of little ravioli of duxelles mushrooms

La Lotte en habit à l'ail noir, ravigoté d'un velouté de daïkon shogoin
smoked monkfish ballotine with black garlic presented on white radish soup

La Noix de Saint-Jacques poêlée, velouté soyeux de cresson et farfalle
Hokkaido scallop pan-seared, topped with ginger and watercress coulis

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

Le Bœuf d'Hokkaido 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

La Forêt Noire comme un champignon, cœur de griottines au kirsch
black forest like a mushroom, preserved cherries and a kirsch liqueur chocolate mousse

~***~

Le Café ou le Thé agrémenté de mignardises
coffee or tea served with sweet temptations

Joël Robuchon
RESTAURANT

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
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