

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

Le Quinoa

cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé

quinoa with smoked piquillo pepper sauce

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

La Truffe Noire

de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux champignons grillés

black truffle and potato salad served with grilled mushrooms

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

Le Daïkon

en fin velouté onctueux et une râpée de tuber mélanosporum

velvety daikon soup with black truffle and sliced turnip

Le Riz

façon "risotto" aux pimentos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées

"Pimentos" flavored risotto with saffron, broccoli "couscous" and herbs

Le Praliné

en soufflé chaud marbré au chocolat au lait et glace Armagnac

praline hot soufflé with milk chocolate and armagnac ice cream

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 équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker