

~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 Navet Rouge d'Hokkaido et le radis avec un carpaccio de saint-jacques citronné à la poutargue
red turnip and radish served with a scallop carpaccio and a citrus dressing

La Truffe Noire de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras
black 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, coulis de truffe noire et mousseline au jeune comté
semi-soft boiled egg on a black truffle 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 accompagné d'une purée de pomme de terre au café grand Arabica
sea urchin with a coffee scented mash potato

Le Zéphyr au fromage, compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud d'oseille
emmental cheese creamy souffle on a hot sorrel coulis

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

Le Homard Bleu rôti en cocotte, potiron et châtaigne confite au beurre de corail
blue lobster served in cocotte with coral sauce, pumpkin and chestnut confit

✓ **Le Riz** façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
"Pimientos" flavored risotto with saffron, broccoli "couscous" and herbs

~***~

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