



## ~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*

### **Le Blanc-Manger**

*d'asperge blanche et crabe Kegani relevé d'une émulsion aux agrumes*  
white asparagus and kegani crab blanc-manger flavored with citrus emulsion

\*\*\*

### **L'Asperge Verte de "Galis"**

*et le caviar Impérial aux feuilles de mélisse*  
poached "Galis" green asparagus topped with Imperial caviar and lemon balm leaves

### **Les Couteaux**

*de Nagasaki en marinère de fins coquillages à la fleur de thym*  
marinated Nagasaki razor shell clams with girolle mushrooms and thyme blossom

### **L'Oursin**

*en risotto crémeux "Carnaroli" aux jeunes pousses d'artichauts violet*  
creamy "Carnaroli" risotto served with sea urchin and purple artichoke

### **La Langouste**

*grillée, voilée aux sucs de château Chalon et escortée de petits pois princesse*  
grilled blue lobster, veiled with château Chalon sauce and honey beans

### **Le Bœuf d'Hokkaido**

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto et morilles étuvées*  
beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with morels mushrooms and port wine reduction

\*\*\*

### **La Sphère**

*en sucre soufflé, aux fraises "Amaou" et mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti*  
"Amaou" strawberry sugar ball presented with milk mousse scented with Tahiti vanilla

\*\*\*

### **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