

~Le Printemps~

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 crab 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 Haricot Vert en *salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*
green beans in mimosa style salad served with duck liver shavings

La Daurade de ligne en *fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi*
line caught sea bream marinated with orange and white jasmine dressing, crispy Sakura-Ebi

Les Langues d'Oursin de Miyagi sur une *transparence fleurie d'asperge verte de "Galis"*
sea urchin tongs presented on a green asparagus jelly from "Galis" flavored with turmeric

~***~

2ème Service

L'Œuf de Poule *mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté*
warm soft boiled egg with baby spinach puree and aged Comté cheese mousse

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

La Royale de Morilles en *velouté soyeux d'asperge blanche du Val de Loire au cerfeuil*
morels custard accompanied with creamy velvety of white asparagus and chervil

La Noix de Saint-Jacques *poêlée, lait de coco épicé et condiment de coriandre fraîche*
pan-seared scallop coconut veloute and fresh coriander

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 Hotaru-Ika *saisi sur le plat, marmelade de poivrons à l'encre de seiche*
firefly squid pan-seared, bell pepper marmalade and squid ink sauce

Le Homard Bleu rôti, *voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits pois princesse*
roasted blue lobster, veiled with château Chalon sauce and honey beans

La Girolle en *cannelloni farcis aux herbes fraîches et pignon de pin*
yellow chanterelle cannelloni stuffed with fresh herbs and pine nuts

~***~

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

L'Œuf de Pâques *garni d'une onctueuse gourmandise à la fraise aux éclats de meringue et pépites croustillantes*
surprise strawberry and white chocolate Easter egg with popping candy

~***~

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