

# ~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**

## L'Avocat

*en symphonie gourmande de légumes, rhubarbe fraîche à l'huile de coriandre*

**mixed spring vegetables invigorated with coriander oil, rhubarb on a delicate avocado cream**

## 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 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**

## Le Riz

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

**"Pimientos" flavored risotto with saffron, broccoli "couscous" and herbs**

\*\*\*

## La Carotte

*crème légère au fromage parfumée à la cannelle et sorbet noix de coco*

**cheese cake flavored with white cheese mousse and cinnamon**

\*\*\*

## Le Café ou le Thé

*escortés de mignardises*

**coffee or tea served with sweet temptations**

**Dîner du Mercredi 21 Avril 2021**

**JOËL Robuchon**  
RESTAURANT

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*

**All our breads are made in house by our bakery team**