

## ~Le Printemps~

Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table  
We recommend this menu for the entire table

¥42,000

### 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 "Galès"*  
sea urchin tongs presented on a green asparagus jelly from "Galès" 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

**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

~\*\*\*~

### 3ème Service

**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

~\*\*\*~

### 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

#### **Le Dôme Framboise**

*sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc*  
dome of raspberry mousse presented on a ruby jelly infused with champagne rosé and white cheese

~\*\*\*~

**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