



## ~Menu~

**Les grands classiques de Joël Robuchon  
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire**  
The legacy of the classic signature dishes of Joël Robuchon introduced by Michaël Michaelidis and his Team.

~~~~~

*Pour commencer*

### **La Mara des Bois**

*en gaspacho servie avec un lacté de brebis givré aux éclats de pistaches*  
**strawberry gazpacho served with a ricotta ice cream, pistachio and basil oil**

\*\*\*

### **Le Caviar Impérial de Sologne**

*garnie d'un œuf de poule "Bio" au fin velouté soyeux de maïs*  
**organic egg served in surprise with caviar Imperial on a sweet corn veloute**

### **Le Crabe Kegani**

*en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé*  
**mille-feuille of Kegani crab, avocado and green apple served on a spicy tomato coulis**

### **Les Langoustines de Sajima**

*habillées d'une étuvée de courgette aux amandes et menthe fraîche à l'huile de curry*  
**sautéed scampi, zucchini and almonds refreshed with mint**

### **La Sole des Côtes Bretonnes**

*cuite sur l'arête façon meunière et relevé d'un condiment Grenobloise*  
**Brittany Dover sole cooked meunière with traditional Grenobloise sauce**

### **La Côte de Veau de Lait**

*rôtie et tranchée aux aromates agrémenté de tagliolini fraîche au pistou d'herbes*  
**milk feed veal rack roasted, presented with fresh zucchini tagliolini basil flavored**

\*\*\*

### **Le Carioca**

*coulis de papaye fraîche, mousse à la goyave, sorbet aux baies de cassis*  
**combination of fresh papaya mousse and guava topped with cassis sorbet**

\*\*\*

### **Le Café ou le Thé**

*agrémenté de mignardises*  
**coffee or tea served with sweet temptations**

**Dîner du Vendredi 4 Juin 2021**

**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**