

~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 Tomate

en salade, huile d'olive au basilic sur une transparence fleurie à la mozzarella

duo of tomato, jelly topped with mozzarella infused with basil oil

L'Aubergine

confite aux fins aromates et son curry de légumes

eggplant confit in fine aromates with curried vegetables

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 Courgette Violon

en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc

zucchinis hot velvety presented with small raviolis stuffed with tomme Basque cheese

Le Riz

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

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

Le Fruit de La Passion

en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits

Passiom fruits soufflé served with exotic sorbet and fruit macedonia

Le Café ou le Thé

escortés 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 bakery team