

~ L'ÉTÉ ~

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** accompagné d'une crème légère au caviar et condiment d'œuf mimosa  
green beans in mimosa style salad served with light cream and caviar

✓ **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

**Le Maïs** en velouté glacé aux copeaux de foie gras et fine gelée de bœuf  
cold creamy corn soup garnished with duck liver shaving and delicate beef jelly

~\*\*\*~

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 Courgette Violon** en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc  
zucchini hot velvety presented with small raviolis stuffed with tomme Basque cheese

~\*\*\*~

3ème Service

**Le Homard Bleu rôti**, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits légumes en marinières  
roasted blue lobster, veiled with château Chalon sauce and vegetables marinieres

~\*\*\*~

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

**La Mangue** au caramel à la fleur de sel, mousseline au fruit de la passion, tuile perroquet  
Miyazaki mango, caramel mousse and passion fruits light cream accompanied with tropical ice cream

~\*\*\*~

**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