

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

Le Quinoa

cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé

quinoa with smoked piquillo pepper sauce

Le Mont-Carmel

fondant épicé au curry d'aubergine et crème d'avocat

モンカルメル スパイスの効いたナスのフォンダンにアボカドのクリームで

La Truffe Blanche

en duo de pomme de terre façon carpaccio au cèpe grillé

white truffle and potato salad served with grilled cèpe mushroom

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 Châtaigne

un fin voile végétal, gnocchi de potiron risolé à l'espelette

pumpkin gnocchi served in a chestnut creamy sauce

La Betterave

mitonnée doucement en risotto aux sucres de tomates et fromage de chèvre frais

ビーツ クリーミーなフレッシュチーズをリゾットに仕立てて

Le Praliné

en soufflé chaud marbré de chocolat au lait, crème glacée au vieux Armagnac

スフレプラリネ 香り高いアルマニャックのアイスクリームと共に

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