

~L'Automne~

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

¥48,000

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

La Truffe Blanche en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

✓ **Le Mont Carmel** fondant épicé au curry d'aubergine et crème d'avocat
symphony of curry flavored eggplant and avocado cream

Le Homard en fines lamelles de navet à l'aigre-doux et au romarin
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

~***~

2ème Service

La Jambonnette de Grenouille en panure délicate à la purée ailée et coulis de persil
frog legs croustilles served with garlic purée and parsley coulis

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

~***~

3ème Service

La Langoustine truffée et cuite en ravioli au chou vert
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

L'Ormeau Sauvage rôti aux aromates voilé d'une émulsion au Château Chalon
roasted wild abalone and veiled with chateau Chalon emulsion

La Noix de Saint-Jacques poêlée, lait de coco épicé et condiment coriandre fraîche
pan-seared sea scallop accompanied of green curry with homemade farfalle

~***~

4ème Service

✓ **La Betterave** mitonnée en risotto aux sucs de tomate et fromage de chèvre frais
creamy risotto served with beetroots and fresh goat cheese cream

Le Black Cod caramélisé et ravigoté d'une mousseline de chou-rave à l'émulsion d'ail noir
caramelized black cod served with kohlrabi veloute and fermented garlic emulsion

Le Cèpe en velouté soyeux relevé d'un nuage de riz nacré dans une infusion de jasmin
porcini veloute accompanied of a silky jasmine rice cloud

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

Le Bœuf d'Hokkaido châteaubriand et foie gras, 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 Raisin de Kyoho dans une sphère en sucre soufflé, transparence au Champagne Grand Rosé
sugar ball flavored with "Kyoho" grapes and presented on a champagne rose jelly

~***~

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