

~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

symphony of curry flavored eggplant and avocado cream

La Truffe Blanche

en duo de pomme de terre façon carpaccio aux champignons grillés

white truffle and potato salad served with grilled 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

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

creamy risotto served with beetroots and fresh goat cheese cream

Le Praliné

en soufflé chaud marbré de chocolat au lait avec une crème glacée à la vanille

praline hot soufflé with milk chocolate and vanilla ice cream

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