

# ~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

*mitonnée doucement en risotto aux sucs 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**