

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

Le Quinoa

cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé

quinoa with smoked piquillo pepper sauce

La Betterave

la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

La Truffe Noire

en duo de pomme de terre façon carpaccio aux champignons grillés

black 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

en fin velouté au fumet de céleri

chestnut velvety presented with celery cappuccino

La Tuber Melanosporum

voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

creamy organic spelt wheat risotto served with black truffle and parmesan cheese

Le Soufflé

chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille

chocolate soufflé served with 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