

~L'Hiver~

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

Pour commencer

Le Caviar Impérial de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur
Sologne imperial caviar and crab refreshed with crustacean jelly and light cauliflower cream

~***~

1er Service

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

✓ **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

Le Saumon fumé en frivolité, crème légère au wasabi
smoked Salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

~***~

2ème Service

La Jambonnette de Grenouille en panure délicate à la purée aillée et coulis de persil
frog legs cromesquis 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 confit au beurre de son foie accompagné d'une embeurrée de navet de la ferme d'Ebihara
abalone confit served in its liver butter sauce and radish from Ebihara farm

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 Tuber Melanosporum voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan
creamy organic spelt wheat risotto served with black truffle and parmesan cheese

Le Managatsuo cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé
steamed and gratinated Managatsuo with cured fish roe, served on a braised cabbage

La Châtaigne en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
chestnut velvety presented with celery stock and smoked lard

~***~

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

La Fraise Amaou sorbet assorti, framboises, gelée de bergamote, légèreté au fromage blanc et crumble
Amaou strawberry served in a white chocolate crescent with bergamot jelly and white cheese mousse

~***~

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