

# ~MENU~

*imaginé pour Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

## Le Quinoa

*cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé*

**quinoa with smoked piquillo pepper sauce**

\*\*\*

## L'Avocat

*servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade de légumes de Printemps*

**avocado served in spicy guacamole style with baby spring vegetables**

## Les Asperges Vertes

*et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma*

**poached green asparagus on a transparent jelly flavored with lemon and turmeric**

## 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**

## L'Oignon Doux

*en velouté onctueux et fleuri d'un nuage lacté*

**sweet onions presented in a light creamy velvety**

## La Truffe Noire

*voilée sur un délicat risotto crémeux au parmesan*

**creamy carnaroli 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**