

~Le Printemps~

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

Le Haricot Vert en salade Niçoise et condiment oeuf mimosa
green beans in Niçoise style salad served with egg condiment

✓ **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

Le Homard en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

~***~

2ème Service

La Seiche de Printemps en panure délicate à la purée de basilic et sauce romesco
breading spring cuttlefish accompanied with basil puree and romesco sauce

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'Akagai étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de Champagne
braised Akagai shellfish with citrus zest in a light mousse of Champagne

La Noix de Saint-Jacques poêlée sur un onctueux coulis d'oignon doux
pan-seared sea scallop presented on a bed of sweet onion broth

~***~

4ème Service

La Morille voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan
creamy organic spelt wheat risotto served with morel mushrooms 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 Soupe de Poisson avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage
fish stock soup served with seasonal vegetables and a floating meringue

~***~

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

Le Cheese Cake délicate fraîcheur gourmande aux agrumes
cheese cake mousse accompanied of fresh Seasonal citrus fruits

~***~

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