

## ~ Les Prémices d'Été ~

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

¥48,000

### 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 légumes de saison  
avocado served in spicy guacamole style with seasonal vegetables

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

~\*\*\*~

### 2ème Service

**Le Poulpe d'Akashi** en panure délicate à la purée d'ail et encre de seiche  
breading Akashi octopus accompanied with squid ink and garlic puree

**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

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

**La Soupe de Poisson** avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage  
fish stock soup served with seasonal vegetables and a floating meringue

~\*\*\*~

### 4ème Service

**L'Oursin** voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan  
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and parmesan cheese

**Le Kinmédaï** et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc  
steamed red snapper served in white butter sauce with braised salsify

**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

~\*\*\*~

### Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

**Le Bœuf** 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 Léopard** coulis exotique au parfum d'ananas et mousse fromage blanc  
leopard presented with white cheese mousse and pineapple flavored exotic coulis

~\*\*\*~

**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

taxe comprise, 12% de service sont non compris  
Tax included, 12% of service charge is not included