

~ L'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

✓ **La Tarte Fine** à la tomate et avocat, amandes fraîches et petites pousses de basilic
crispy tomato and avocado tart, fresh almonds with baby basil leaves

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
breaded Akashi octopus accompanied with squid ink and garlic puree

L'Œuf de Poule mollet et tiède à la basquaise relevée de piment d'Espelette
warm soft boiled egg in basquaise sauce flavored with Espelette pepper

~***~

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'un steak de "Kamo-Nasu" à la plancha
braised abalone presented in its liver buttery sauce and sautéed Kamo-Nasu steak

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 de maïs
pan-seared sea scallop presented on a bed of corn 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 Dôme Framboise sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc
dome of raspberry mousse presented on a ruby jelly infused with champagne rosé and white cheese

~***~

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