

~ L'Automne ~

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

La Truffe Blanche *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras*
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

✓ **L'Aubergine** *en fondant épicé, garni de légumes croquants d'Automne*
spicy eggplant paste presented with Autumn vegetables

Le Homard Européen *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*
European lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream

~***~

2ème Service

La Grenouille *la cuisse en fritot à la purée aillée et au coulis de persil*
deep fried frog legs served with garlic and parsley purée

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 de légumes de saison*
braised abalone presented in its liver buttery sauce and sautéed seasonal vegetables

La Soupe de Poisson *avec une royale de fenouil flottante sous son nuage*
fish stock soup served with fennel custard 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 Kinki *cuit au four dans une nage de moules du Mont Saint-Michel au beurre d'algues acidulé*
line caught Kinki accompanied of Mont Saint-Michel mussels in a seaweed sauce

La Noix de Saint-Jacques *juste poêlée, coulis chaud de potiron et cristalline aux graines torréfiées, mousseline de vieux comté*
pan-seared sea scallop presented on a bed of pumpkin puree and comté cheese creamy sauce

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

La Côte de Veau *rôtée et tranchée aux aromates accompagnée d'une salade pastoral et pomme purée truffée*
roasted veal chop accompanied with herb salad and truffled mashed potato

~***~

Les Fromages de nos Régions/French Cheeses

sélectionnés par nos soins
your choice of cheese from the trolley

~***~

Le Dessert

La Forêt Noire *comme un champignon, cœur de griottines au kirsch*
black forest like a mushroom, preserved cherries and a kirsch liqueur chocolate 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

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