

~ L'Hiver ~

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 Betterave la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

La Truffe Noire en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

Le Saumon fumé en frivolité, crème légère au wasabi
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented 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 Soupe de Poisson avec une royale de fenouil flottante sous son nuage
fish stock soup served with fennel custard and a floating meringue

La Truffe Noire voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan
creamy organic spelt wheat risotto served with black truffle and parmesan cheese

La Noix de Saint-Jacques cuite à la plancha puis gratinée aux pontargues
pan seared sea scallop served in gratin style with mullet roe paste

~***~

4ème Service

L'Uchiwa Ébi de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon
roasted Uchiwa Ebi served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce

Le Hiramé cuit à la vapeur, servi sur un coulis de "Nanohana" aux palourdes
steamed turbot under scales of celery root and black truffle

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

La Côte de Veau rôtie et tranchée aux aromates accompagnée d'une salade pastorale 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 Fraise Amaou dans un arc au chocolat blanc, gelée de bergamote et légèreté au fromage blanc
Amaou strawberry served in a white chocolate crescent with bergamot jelly and white cheese 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