

## ~ *Les Prémices de Printemps* ~

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 œuf mimosa  
green beans in Niçoise style salad served with egg condiment

**La Carotte** et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de foie gras  
carrot and black poultry mille-feuille served with foie gras shavings

**Le Saumon** fumé en frivolité, crème légère au wasabi  
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

~\*\*\*~

### 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 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

**L'Oursin** voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois  
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and green peas

**La Noix de Saint-Jacques** poêlée 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 served with rape blossom coulis and clams

~\*\*\*~

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

**La Côte de Veau** rôtie et tranchée aux aromates accompagnée d'une salade pastorale  
et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon  
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

**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

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