



*Elaboré par Eric Bouchenoire M.O.F.2000, Kenichiro Sekiya M.O.F.2023,
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon*
**Developed by Eric Bouchenoire M.O.F.2000, Kenichiro Sekiya M.O.F.2023,
and their team who perpetuate the legacy of Joël Robuchon**

20ème Anniversaire **¥ 28,000**

Pour Commencer

Le Petit Pois

en fin velouté soyeux sur un zéphir de cébettes à la sarriette
Green peas velvety on a spring onion custard

La Fameuse Gelée de Caviar de Joël Robuchon

à la crème de chou-fleur

Imperial Caviar in a lobster jelly topped with a smooth cauliflower cream

L'Hamaguri d'Isumi

cuit dans sa coquille au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer au romarin

Gratinated hard clam with herbs buttered crumbs

Le Homard

servi façon « paëlla » aromatisée au safran, fleuri de pousses d'algues et petites feuilles de ficoïde glaciale

Lobster and firefly squid served in paella style with saffron flavor

La Truite d'Hokkaido

mi-cuite sous un imprimé de fleurs de sakura, marinère printanière et zestes de gingembre

Trout covered with cherry blossom ravioli and spring vegetables

La Côte de Veau du Limousin

mitonnée en cocotte au jus avec une étuvée de morilles et asperges vertes

au vin de Château-Chalon, pomme purée

Roasted French veal chop presented with braised morel mushroom and green asparagus

Le Champagne Rosé

fines bulles en granité, légèreté à la menthe fraîche poivrée

Rose champagne granite on a mint bubble

La Cerise

dans une coque de chocolat opalys, cœur coulant aux griottines, glace à la vanille de Tahiti

Kirsch flavored cherry mousse and Tahitian vanilla ice cream

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises

Coffee or tea served with petit four

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery
10% de service sont non compris
10% service charge is not included