

*** Menu Dégustation ***

Élaboré par Kenichiro Sekiya M.O.F.2023
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon
Developed by Kenichiro Sekiya M.O.F 2023
and his Team who perpetuate the legacy of Joël Robuchon

¥55,000

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 d'œufs 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 Homard *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin*
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

2ème Service

L'Escargot *en crôte dorée à la purée d'ail et persil*
breeding snail accompanied with parsley 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 nage de légumes de saison sous un nuage*
fish stock soup served with fennel custard and a floating meringue

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

Le Torigaï *étuvé au edamamé sur une sauce légère de beurre blanc*
braised Torigai shellfish with edamame presented in a light white butter sauce

4ème Service

La Langouste *pochée aux petits légumes et zeste d'agrumes*
roasted lobster floating on a baby vegetables sauce flavored with citrus zest

Le Sabre *cuit à la vapeur sur un coulis de roquette au Hamaguri*
steamed cutlass fish served with arugula coulis and clams

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau du Limousin *mitonnée en cocotte au jus avec une asperge blanche et morilles au comté, pomme purée*
roasted veal chop escorted with white asparagus and morel mushrooms gratin

Les Fromages de nos Régions

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