

*** 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

La Tarte Fine *à la tomate et avocat, amandes et petites pousses de basilic*
crispy tomato and avocado tart, almonds with baby basil leaves

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

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 *en meurette à la bourguignonne*
warm soft boiled egg in burgundy red wine sauce

3ème Service

La Soupe de Poisson *avec une nage de légumes de saison sous un nuage*
fish stock soup served with fennel 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

Les Moules du Mont Saint-Michel *en symphonie aux artichaux frits relevés d'une sauce safranée*
Mont Saint-Michel mussels and fried artichoke on a saffron cream sauce

4ème Service

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

Le Sabre *cuit à la vapeur sur un coulis de poivron rouge aux encornets*
steamed cutlass fish served with red bell pepper coulis and squid confit

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau du Limousin *mitonnée en cocotte au jus avec des Matsutakés grillés*
roasted veal chop escorted with grilled Matsutake mushrooms

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
your choice of cheese from the trolley

Le Dessert

La Ruche *bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat*
the hive, pear bavarois served with Acacia honey ice and creamy chocolate sauce

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