

## \*\*\* 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 Betterave** la pomme 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

**Le Maquereau fumé** en tartelette au compoté d'aubergine et citron caviar  
smoked mackerel on a tart with eggplant compote and lemon caviar

**La Carotte** et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de truffe blanche  
carrot and black poultry mille-feuille served with white truffle shavings

\*\*\*

### 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 on a floating meringue

**Les Gnocchis** à la courge "Butternut" faits maison, mousseline de vieux comté et canard fumé  
homemade butternut squash gnocchi with comte cheese coulis and smoked duck ham

**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

**Le Homard** en carapace au beurre mousseux avec un coulis de céleri rave et châtaigne  
lobster cooked in its shell with foamy butter escorted by a coulis of celery root and chestnut

**Le Kinki** cuit au four, "Shimonita-negi" braisés ornés des œufs de saumon  
oven baked Kinki fish with braised "Shimonita-negi" and salmon roe

\*\*\*

### Le Plat "Tradition"

**La Côte de Veau du Limousin** mitonnée en cocotte au jus avec avec des cèpes confits  
roasted veal chop escorted with ceps mushrooms confit

\*\*\*

### 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