

*** 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 Pomme de Terre *confit en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras*
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

La Sériole *en tartare voilée fines lamelles de radis rouges à l'aigre doux au calamansi*
greater amberjack tartar with thin strips of red radish flavored by calamansi

La Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
beef cheek and carrot mille-feuille accompanied with mustard emulsion

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 *façon "Chimay" sur une émulsion de Comté, tuiles parmesanes aux délices de diamants noirs*
warm soft boiled egg in "Chimay" style with comte cheese emulsion and black truffle

3ème Service

La Soupe de Poisson *avec une nage de légumes de saison sous un nuage*
fish stock soup served on a floating meringue

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

Le Hokkigai *en marinères sur une sauce légère de beurre blanc aromatisé au Yuzu Kosho*
braised Hokkigai shellfish presented in a light white butter sauce flavored with Yuzu Kosho

4ème Service

Le Homard *rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon*
roasted blue lobster served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce

Le Hiramé *cuit à la vapeur dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé*
steamed turbot accompanied of "Aoriika" squid in a seaweed sauce

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau du Limousin *mitonnée en cocotte au jus, pastoral aux herbes en salade*
et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
roasted veal chop escorted with herbs salad and mashed potato

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
your choice of cheese from the trolley

Le Dessert

Le Cheese Cake Fraise *mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert*
strawberry and cheese cake symphony with lime zest scent and Tahiti vanilla mousse

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