

# \*\*\* 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 mimosa aux copeaux de foie gras et canard fumé*  
green beans in mimosa style salad served with lightly smoked duck liver shavings

**La Daurade** *tartare en cannelloni d'avocat relevée d'une coriandre fraîche*  
sea bream tartar and avocado cannelloni with fresh coriander

**Le Homard Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*  
european lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream

\*\*\*

## 2ème Service

**Le Pied de Cochon** *en croûte dorée à la purée de persil et graines de moutarde*  
breading pig trotter accompanied with parsley and mustard seeds

**L'Oignon Doux** *en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*  
sweet onions custard presented in a light creamy velvety with crispy Sakura-Ébi

\*\*\*

## 3ème Service

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

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

**L'Akagai** *en marinères sur une sauce légère de beurre blanc*  
braised Akagai shellfish presented in a light white butter sauce

\*\*\*

## 4ème Service

**La Langouste** *rôtie accompagnée de pousses de bambou aux sucres de Château-Chalon*  
roasted lobster served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce

**Le Hiramé** *sur une nage iodée avec une étuvée de chou de printemps*  
steamed turbot in a shellfish broth sauce with braised cabbage

\*\*\*

## Le Plat "Tradition"

**La Côte de Veau** *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 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