

*** 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 oeuf mimosa*
green beans in Niçoise style salad served with egg condiment

Le Chinchard Rayé *et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*
striped jack and "mizunasu" eggplant in mille-feuille style with green mustard vinaigrette

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

La Grenouille *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*
deep fried frog legs served with garlic and parsley puree

Le Maïs *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*
fresh corn creamy velvety on a duck liver custard

3ème Service

L'Ormeau *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette*
braised abalone presented in its liver light buttery sauce

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 algues*
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed

4ème Service

La Langouste *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth*
roasted lobster served with seasonal vegetables flavored of citrus zest and vermouth

Le Kinmédaï *dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel*
"kinmedai" in a saffron flavored emulsion of Mont-Saint-Michel mussels

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce de girolles au comté*
sauteed veal chop escorted with candele macaroni stuffed by a chanterelle mushroom

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

La Mangue *au caramel à la fleur de sel et mousseline au fruit de la passion, tuile perroquet*
mango with a passion fruit mousseline and a slightly salty caramel

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