

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

L'Asperge Blanche *pochée, le tairagai mi-cuit sur un lit de guacamole à la coriandre*
poached white asparagus, semi-cooked tairagai on a coriander guacamole

La Terrine de Lapereau *et foie gras en duo accompagnée de rhubarbe à l'aigre-douce*
rabbit terrine and duck liver duo paired with a sweet and tangy rhubarb compote

2ème Service

L'Œuf de Poule *mollet et tiède à la basquaise relevée de piment d'Espelette*
warm soft boiled egg in basquaise sauce flavored with Espelette pepper

L'Escargot *en panure délicate à la purée d'ail et persil*
breading snail accompanied with parsley and garlic puree

3ème Service

Le Hokkigai *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc*
gently steamed with aromatics, served with a beurre blanc 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 *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

4ème Service

L'Amadaï *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux*
slowly cooked sea bream served in a light creamy sweet onions sauce

Le Homard *en carapace accompagné d'artichauts et d'une sauce homardine*
lobster in its shell served with artichoke and a lobster sauce

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec une asperge verte et girolles au comté, pomme purée*
sauteed veal chop escorted with green asparagus and chanterelle mushrooms gratin

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

L'Amanatsu *en trompe l'œil sur une délicate mousse au fromage blanc*
trompe-l'œil Amanatsu, nestled on a light fromage blanc 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