

*** 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

Le Chinchard Rayé et "mizunasu" *marinés à la poutargue, vinaigrette de moutarde verte*
striped Jack and "mizunasu" eggplant marinated with bottarga, enhanced with a green mustard vinaigrette

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 hokkigai 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 *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues*
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed

4ème Service

Le Kinki *délicatement cuit, servi avec ses légumes estivaux au yuzu*
delicately cooked kinki, served with summer vegetables and yuzu

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

Le Maracuja *en fine coque au chocolat et cœur tendre aux fruits de la passion, sorbet exotique*
passion fruits chocolate shell stuffed with mango puree and cachaça jelly

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