*** 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 Betterave *la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche*
"BOTAN-EBI" shrimp tartar on an avocado paste accompanied with fresh coriander

Le Maquereau *fumé en tartelette à la compotée d'aubergine, lamelles de légumes et purée de basilic*
smoked mackerel tartlet with eggplant compote, vegetable slices and basil purée

2ème Service

Le Topinambour *en coulis onctueux accompagné de foies gras sauté et de cacahuètes*
Jerusalem artichoke coulis, served with sautéed foies gras and peanuts

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

3ème Service

Les Moules *de la baie du Mont-Saint-Michel à la marinière, escortées de caviar d'agrumes "Summer Red"*
mussels from the Bay of Mont-Saint-Michel à la marinière, accompanied by "Summer Red" citrus caviar

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

Le Cèpe *voilé sur un risotto crémeux au parmesan*
veiled porcini mushroom on a creamy risotto parmesan

4ème Service

Le Kinki *délicatement cuit, servi avec ses légumes de saison au yuzu*
delicately cooked kinki, served with seasonal vegetables and yuzu

La Langouste *rôtie, sur une délicate sauce au champagne et œufs de truites*
roasted spiny lobster on a delicate champagne sauce and trout eggs

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" farci de matsutakés*
roasted veal with a Candele macaroni stuffed with matsutake mushrooms

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

La Sphère *sucrée au parfum de raisin "Kyoho" sur une transparence au champagne rosé*
sugar ball flavored with "Kyoho" grapes and presented on a champagne rose 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