

*** 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 Joue de Bœuf *et la carotte en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
beef cheek and carrot mille-feuille accompanied with mustard emulsion

La Pomme de Terre *en duo de truffe blanche façon carpaccio aux copeaux de foie gras*
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

2ème Service

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

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

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

La Truffe Blanche *voilée sur un risotto d'épeautre aux ailerons de volaille caramélisés*
white truffle shave over spelt risotto and caramelized chicken wings

4ème Service

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

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" gratiné au parmesan*
roasted veal with a Candele macaroni gratinated with parmesan

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

La Noisette *dans une coque de chocolat Jivara, mousse croustillant au praliné, sorbet yaourt*
hazelnut in a Jivara chocolate shell, crispy praline mousse, yogurt sorbet

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