

*** 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

from April 1st, the course price will be readjusted to ¥58,000

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

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 Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée de sa gelée ambrée*
carrot and beef cheek mille-feuille accompanied with mustard emulsion

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

2ème Service

L'Œuf de Poule *mollet façon Florentine, sur une légère crème de Comté*
soft-boiled egg Florentine style, served on a light Comté cream

Le Pied de Cochon *servi en cromesquis et jeunes pousses printanières*
crispy pig's trotter cromesquis, spring shoots

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 Laitue *en velouté onctueuse sur une royale de cébettes à la noix de muscade*
creamy lettuce velouté on a young onion royale

Le Foie Gras *de canard et ses pousses de bambou à la plancha, sur un risotto crémeux d'épeautre*
duck foie gras cooked on the plancha, bamboo shoots, creamy spelt risotto

4ème Service

Le Kinmédaï *et le bulbe de lis cuit dans une nage au beurre d'algues acidulé*
simmered kinmedai with lily bulb in a light acidic seaweed-butter broth

Le Homard *rôti, sauce homardine au suc de Château-Chalon*
roasted lobster with homardine sauce infused with Château-Chalon

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir, fricassée de morilles et asperges vertes, servie avec une pomme purée*
sautéed veal chop, morel mushroom and green asparagus fricassée, served with mashed potatoes

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

La Bergamote *interprétée en vacherin, parfumée au Cointreau*
bergamot vacherin, delicately perfumed with Cointreau

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