

# \*\*\* 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

¥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 Salade Niçoise** *interprétée à notre façon sur une fine tartelette*  
**niçoise salad reimagined in our own style on a delicate tartlet**

**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**

**La Grenouille** *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*  
**deep fried frog legs served with garlic and parsley 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 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 Sabre** *cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps au basilic*  
**steamed cutlass fish with firefly squid confit perfumed by basil**

**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

**L'Orange Sanguine** *en duo de fruits et sorbet, délicatement relevée d'un parfum d'Earl Grey*  
**blood orange in a duo of fresh fruit and sorbet, delicately lifted with notes of earl grey**

\*\*\*

**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**