

*** 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

Le Homard Européen *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin*
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

La Tomate *sur une tartelette à l'avocat, amandes et petites pousses de basilic*
crispy tomato and avocado tart, almonds with baby basil leaves

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

Le Fenouil *servi en velouté avec des moules de la baie du Mont-Saint-Michel*
fennel served as a velouté with Mont-Saint-Michel Bay mussels

Le Maïs *et l'oursin sur un crémeux risotto d'épeautre au parmesan*
sea urchin and sweet corn on a creamy parmesan spelt risotto

4ème Service

Le Managatsuo *cuit délicatement à la vapeur, accompagné d'artichauts parfumés de citronnelle*
gently steamed managatsuo served with artichoke on a lemongrass sauce

La Langouste *glacée d'un jus coraillé, pomme de terre fondante au romarin*
spiny lobster with a coral-infused rosemary jus and melting potatoes

Le Plat "Tradition"

Le Veau *cuit au sautoir avec une asperge verte et girolles, pomme purée*
sauteed veal escorted with green asparagus and chanterelle mushrooms gratin

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

Le Coco des Îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
coconut delight on a delicate exotic fruit jelly with a smooth coconut cream

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