

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

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 frittot 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 Topinambour *en fin velouté, servi sur une royale de foie gras*
jerusalem artichoke velouté served over a foie gras royale

Le Cèpe *voilé sur un crémeux risotto d'épautre au parmesan*
creamy organic spelt wheat risotto served with porcini mushroom and parmesan cheese

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"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce d'artichauts*
roasted veal with a Candele macaroni stuffed with artichoke

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

La Noisette *dans une coque de chocolat Jivara, mousse croustillante 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