*** 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 Maquereau *et la betterave marinés, servis avec une crème fouettée à l'échalote*
the marinated mackerel and beetroot served with whipped shallot cream

***

2ème Service

L'Œuf de Poule *façon "Chimay" sur une émulsion de Comté, tuiles parmesanes aux copeaux de truffe blanche*
warm soft-boiled egg in "Chimay" style with comte cheese emulsion and white truffle

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 Hokkigaï *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 chaud à la gelée de poule*
jerusalem artichoke velouté served with a chicken jelly

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

***

4ème Service

Le Kinmédaï *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé*
slowly cooked red snapper and braised cabbage served in a buttery sauce with smoked Ikura

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 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