

# \*\*\* 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

## 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 Haricot Vert** *en salade Niçoise et condiment oeuf mimosa*  
green beans in Niçoise style salad served with egg condiment

**Le Chinchard Rayé** *et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*  
striped jack and "mizunasu" eggplant in mille-feuille style with green mustard vinaigrette

**Le Homard Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*  
european lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream

\*\*\*

### 2ème Service

**La Grenouille** *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*  
deep fried frog legs served with garlic and parsley puree

**Le Potiron** *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*  
Butternut creamy velvety on a duck liver custard

\*\*\*

### 3ème Service

**L'Ormeau** *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette*  
braised abalone presented in its liver light buttery sauce

**La Soupe de Poisson** *avec une nage de légumes de saison sous un nuage*  
fish stock soup served on a floating meringue

**L'Oursin** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux algues*  
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed

\*\*\*

### 4ème Service

**La Langouste** *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth*  
roasted lobster served with seasonal vegetables flavored of citrus zest and vermouth

**Le Kinmédaï** *dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel*  
"kinmedai" in a saffron flavored emulsion of Mont-Saint-Michel mussels

\*\*\*

### Le Plat "Tradition"

**La Côte de Veau** *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce de girolles au comté*  
sauteed veal chop escorted with candele macaroni stuffed by a chanterelle mushroom

\*\*\*

### Les Fromages de nos Régions

*sélectionnés par nos soins*  
our selection of cheese

\*\*\*

### Le Dessert

**La Sphère** *en sucre soufflé à l'ananas sur une gelée tremblotante aux kiwis*  
golden sugar ball stuffed of pineapple and yogurt mousse served on kiwi jelly

\*\*\*

**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