

*** 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 Saumon *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

La Betterave *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche*
"BOTAN-EBI" shrimp tartar on an avocado paste accompanied with fresh coriander

2ème Service

La Cuisse de Grenouille *en habit de kadaïf croustillant avec une sauce au beurre d'herbes*
deep fried frog leg with kadaïf accompanied by a herbs butter sauce

La Truffe Blanche *sur un velouté soyeux de potiron, petites ravioles de foie gras de canard*
white truffle on a butternut creamy velvety with duck liver raviolis

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 safranée 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 d'artichauts*
sauteed veal chop escorted with "Candele" macaroni stuffed by artichoke

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

La Pomme d'Amour *en sphère soufflée avec sa mousse légère et pommes "Kougyoku" caramélisées,*
glace à la vanille de Tahiti
caramelized "Kougyoku" apple and its light mousse in sugar ball accompanied by Tahiti vanilla ice 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