

# \*\*\* 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 Truffe Blanche** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras*  
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

**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

**Le Potiron** *en velouté onctueux aux copeaux de truffe blanche*  
Butternut creamy velvety with white truffle shavings

\*\*\*

### 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

**La Langoustine** *truffée et cuite en ravioli au chou vert*  
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

\*\*\*

### 4ème Service

**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 Homard** *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave truffé et châtaigne*  
lobster cooked in its shell with chestnut confit escorted by a coulis of celery root and black truffle

\*\*\*

### 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

**Le Mikado** *mousse légère au chocolat manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*  
Mikado, Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice

\*\*\*

**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