

*** 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