

# \*\*\* 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

**La Sériole** *en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*  
greater amberjack tartar with thin strips of radish flavored by yuzu

**La Truffe Noire** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras*  
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

**La Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*  
carrot and beef cheek mille-feuille accompanied with mustard emulsion

\*\*\*

### 2ème Service

**L'Œuf de Poule** *façon "Chimay" sur une émulsion de Comté, tuiles parmesanes aux délices de diamants noirs*  
warm soft boiled egg in "Chimay" style with comte cheese emulsion and black truffle

**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

\*\*\*

### 3ème Service

**L'Ormeau** *confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet*  
abalone confit and its liver sauce accompanied by a buttered turnip

**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 Hiramé** *cuit à la vapeur avec un coulis de céleri rave truffé*  
steamed turbot presented in a truffled celery roots coulis

**Le Homard** *rôti accompagné de pousses de bambou avec son jus coraillé*  
roasted blue lobster served with bamboo shoots in coral sauce

\*\*\*

### 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