

*** 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 *mollet et tiède à la basquaise relevée de piment d'Espelette*
warm soft boiled egg in basquaise sauce flavored with Espelette pepper

L'Escargot *en panure délicate à la purée d'ail et persil*
breeding snail accompanied with parsley and garlic puree

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

Le Foie Gras *de canard voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
duck liver served on a creamy organic spelt risotto with parmesan cheese

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 une asperge verte et morilles au comté, pomme purée*
sauteed veal chop escorted with green asparagus and morel mushrooms gratin

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
our selection of cheese

Le Dessert

Le Dahlia *en chocolat blanc opalys parfumé de fraise et champagne rosé*
dahlia flower shape with opalys white chocolate perfumed by strawberry and rosé champagne

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