

# \*\*\* 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

**L'Asperge Blanche** *pochée, le tairagai mi-cuit sur un lit de guacamole à la coriandre*  
poached white asparagus, semi-cooked tairagai on a coriander guacamole

**La Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagné 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*  
breading 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

**L'Amadaï** *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux*  
slowly cooked sea bream served in a light creamy sweet onions sauce

**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