

Joël Robuchon welcomes Mr./Mrs. and guests

~ Dîner du dimanche 1^{er} avril 2018~

Imaginé par Joël Robuchon

6 course 345

Le Blanc Manger

d'asperge blanche et tomate en coulis parfumé au citron

White asparagus panna cotta with tomato coulis and sliced almonds

*Le Navet Rouge

et le radis avec un carpaccio de noix de Saint-Jacques citronné

Carpaccio of lemon flavored scallops with red turnip and radish

L'OEuf de Poule

mollet juste tiédi, florentine et émulsion au jeune comté

Semi-soft boiled egg on a spinach puree with comté cheese sauce

Le Black Cod

caramélisé, sauce au poivre noir de Malabar et pak choy

Caramelized black cod in Malabar pepper sauce with bok choy

La Joue de Bœuf Wagyu

mitonnée au miso rouge, zeste de gingembre et caviar d'aubergines

Braised beef cheeks with red miso, ginger flavored eggplant caviar

Le Parfum des Iles

crémeux aux fruits de la passion, granité au Rhum ambré, onctuosité à la noix de coco

Caramelized banana and passion fruit cream, aged Rum granité and coconut mousse

Mignardises

Seductive Sweets

Joël Robuchon
RESTAURANT

Joël Robuchon welcomes Mr./Mrs. and guests

~ Dîner du dimanche 1^{er} avril 2018~

Imaginé par Joël Robuchon

7 COURSE 395

Le Blanc Manger

d'asperge blanche et tomate en coulis parfumé au citron

White asparagus panna cotta with tomato coulis and sliced almonds

***Le Navet Rouge**

et le radis avec un carpaccio de noix de Saint-Jacques citronné

Carpaccio of lemon flavored scallops with red turnip and radish

L'OEuf de Poule

mollet juste tiédi, florentine et émulsion au jeune comté

Semi-soft boiled egg on a spinach puree with comté cheese sauce

La Langoustine

truffée cuite en ravioli avec une étuvée de chou vert

Truffled langoustine ravioli served with simmered cabbage and foie gras sauce

Le Black Cod

caramélisé, sauce au poivre noir de Malabar et pak choy

Caramelized black cod in Malabar pepper sauce with bok choy

Le Poulet Fermier

et le foie gras ivre de Château Chalon

mitonné doucement en cocotte, fricassée de champignon de saison et asperges au jus

*Farm Chicken and foie gras with Château Chalon,
seasonal mushrooms and asparagus simmered in a cocotte*

Le Parfum des Iles

crémeux aux fruits de la passion, granité au Rhum ambré, onctuosité à la noix de coco

Caramelized banana and passion fruit cream, aged Rum granité and coconut mousse

Mignardises

Seductive Sweets

Joël Robuchon welcomes Mr./Mrs. and guests

~ Dîner du dimanche 1^{er} avril 2018~

Imaginé par Joël Robuchon

8 course 445

***Le Caviar Imperial**

et le crabe royal sur une infusion juste prise à la crème de chou-fleur

*Oscetra caviar served atop of king crab in a crustacean gelée
dotted with cauliflower puree*

***Le Navet Rouge**

et le radis avec un carpaccio de noix de Saint-Jacques citronné

Carpaccio of lemon flavored scallops with red turnip and radish

L'OEuf de Poule

mollet juste tiédi, florentine et émulsion au jeune comté

Semi-soft boiled egg on a spinach puree with comté cheese sauce

L'Asperge Blanche

sur une émulsion à l'ail noir au shiso et piment d'Espelette

White asparagus with black garlic emulsion and Espelette pepper ✓

La Langoustine

truffée cuite en ravioli avec une étuvée de chou vert

Truffled langoustine ravioli served with simmered cabbage and foie gras sauce

Le Black Cod

caramélisé, sauce au poivre noir de Malabar et pak choy

Caramelized black cod in Malabar pepper sauce with bok choy

La Joue de Bœuf Wagyu

mitonnée au miso rouge, zeste de gingembre et caviar d'aubergines

Braised beef cheeks with red miso, ginger flavored eggplant caviar

Le Chocolat

et les cerises griottines, comme une "Forêt Noire"

Cherry mousse with chocolate cream and kirsch Chantilly like a "Black Forest"

Mignardises

Seductive Sweets