

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~
Menus servis uniquement au déjeuner

MENU 49 €

Amuse-bouche
* * *
1 Entrée au Choix
* * *
1 Plat au Choix
* * *
Fromage ou Dessert

MENU 69 €

Amuse-bouche
* * *
2 Entrées au Choix
* * *
1 Plat au Choix
* * *
Fromage ou Dessert
* * *
Café ou Thé

MENU 89 €

Amuse-bouche
* * *
2 Entrées au Choix
* * *
2 Plats au Choix
* * *
Fromage ou Dessert
* * *
Café ou Thé

SELECTION DU SOMMELIER

Vin blanc
I.G.P. CÔTES DE GASCogne 2017
HAUT MARIN
ELISABETH PRATAVIERA
12 € le verre

Vin rouge
JUMILLA "CRIANZA COLECCION" 2016 (ESPAGNE)
BODEGA LUZON
12 € le verre

Prix nets, service et TVA inclus

DU MARDI AU JEUDI

Déjeuner : de 12h00 à 15h00 - Dîner : de 19h00 à 23h30

VENDREDI ET SAMEDI

Déjeuner : de 12h00 à 15h30 - Dîner : de 19h00 à 00h00

Réervations ouvertes à partir de 9h00

LES ENTRÉES FROIDES

LA DAURADE ROYALE

en carpaccio au citron et piment d'Espelette

✓ **LE CHICON**

en salade croquante au Stilton, pomme verte et noix de Grenoble

LE PÂTÉ EN CROÛTE

de veau pistaché au foie gras de canard (suppl. 14 €)

LES ENTRÉES CHAUDES

✓ **L'ŒUF DE POULE « BIO »**

sur une galette de riz croustillant aux champignons

LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

les noix délicatement étuvées dans un beurre d'algues acidulé (suppl. 14 €)

✓ **LE POTIRON**

en velouté, raviolis de chèvre et grains de courge torréfiés

LES PLATS

LES SPAGHETTIS

au homard du Maine, émulsion coralline au piment d'Espelette (suppl. 14 €)

✓ **LES LÉGUMES**

croquants, cuits à la vapeur, sur un quinoa à la coriandre

LA BELLE PÊCHE DU JOUR

sélection de nos pêcheurs français (suppl. 14 €)

LE BŒUF

l'onglet en tartare épicé et ses frites à l'ancienne

LA PINTADE

le suprême caramélisé au romarin aux olives à l'ancienne

LA COTE DE VEAU

rôtie à la fleur de thym, fricassée de champignons (suppl. 14 €)

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

LE FROMAGE

de nos régions

LE DESSERT PRÉFÉRÉ DE JOËL ROBUCHON

la pomme « Royale gala » caramélisée et son sorbet pomme calvados

L'EXOTIQUE

sur un sablé fin, mousse mangue au cœur fruité

LES GLACES ET LES SORBETS

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

LA DAURADE ROYALE *	
en carpaccio au citron et piment d'Espelette	39 €
✓ LE CHICON	
en salade croquante au Stilton, pomme verte et noix de Grenoble	39 €
LE CHOU ROMANESCO	
crevette en aigre-doux et chutney de cacahuètes	42 €
LA FAMEUSE GÉLÉE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON *	
à la crème de chou-fleur	49 €
L'ŒUF DE POULE « BIO »	
sur une galette de riz croustillante au canard fumé et copeaux de truffes blanches ..	45 €
LE PÂTÉ EN CROÛTE *	
de veau pistaché au foie gras de canard	39 €
✓ LE POTIRON	
en velouté, raviolis de chèvre et grains de courge torréfiés	38 €
LA VOLAILLE	
en « gyoza », au parmesan, girolles et bresaola de bœuf Wagyu	39 €
LE HOMARD	
dans un bouillon de Shiitake épicé au gingembre frais	39 €
✓ L'ARTICHAUT *	
rôti sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma	36 €
✓ LES LÉGUMES DE SAISON *	
croquants, cuits à la vapeur, sur un quinoa à la coriandre.....	36 €
LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE	
les noix délicatement étuvées dans un beurre d'algues acidulé.....	44 €
LA LANGOUSTINE *	
en raviolis truffés, à l'étuvée de chou vert.....	54 €
LE SAINT PIERRE	
en filet, sur une compotée de panais au verjus.....	38 €
✓ LE RIZ	
façon « risotto » safrané aux pimentons et couscous de crucifères aux herbes glacées	39 €
LE BURGER	
au foie gras de canard, aux poivrons arlequins verjutés	44 €
LE RIS DE VEAU	
clouté de laurier frais à la feuille de romaine farcie.....	44 €
LA CAILLE	
caramélisée au foie gras de canard avec une pomme purée	37 €
L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES	
en côtelettes dorées à la fleur de thym	39 €

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

✓ LA BETTERAVE

en duo de pommes, aux pousses de salades, sorbet à la moutarde verte 42 €

LE HOMARD

sur des feuilles de romaine, mozzarella et avocat à l'huile d'olive au curcuma 52 €

LA BRESAOLA DE BŒUF WAGYU

escortée de pain toasté à la tomate..... 59 €

L'ŒUF DE POULE « BIO »

mollet et friand au caviar impérial de Sologne et au saumon fumé d'Écosse 98 €

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic 75 €

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

de Sologne, les 50 grammes 110 €

LES PLATS

LA TRUFFE BLANCHE

aux spaghettis et copeaux de parmesan..... 149 €

LE HOMARD « FRITE »

rôti au beurre demi-sel ravigoté d'une émulsion épicée aux aromates..... 79 €

LA SOLE DE NOIRMOUTIER

entière de petit bateau, « Belle Meunière » 79 €

LE TURBOT (pour 2 personnes)

rôti entier et relevé de condiments à l'huile de pistache. 129 €

LE SAINT-PIERRE

en filet, sur une compotée de panais au verjus 68 €

LA CAILLE

caramélisée au foie gras de canard avec une pomme purée 64 €

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en côtelettes à la fleur de thym 68 €

LE FILET DE BŒUF

« Limousine Or Rouge » en tournedos au poivre noir de Malabar..... 73 €

LA NOIX D'ENTRECÔTE

« Black Angus Argentine » et pimientos grillés au jus..... 74 €

LE VEAU

en blanquette, à l'ancienne et lamelles de truffe blanche 89 €

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

La sélection de fromages affinés..... 21 €

MENU VÉGÉTARIEN

99 € par personne

POUR COMMENCER

crème de cèpes, onctueuse relevée d'un nage de parmesan

LE CHOU ROMANESCO

en salade croquante, vinaigrette au curcuma et « chutney » de cacahuètes

L'ŒUF DE POULE « BIO »

sur une galette de riz croustillante aux champignons

LE POTIRON

en velouté, raviolis de chèvre et graines de courge torréfiés

LE RIZ

façon « risotto » safrané aux piments et couscous de crucifères aux herbes glacées

LA FIGUE

confite dans un sirop épicé et fruité, chibouste vanille de Tahiti caramélisée

Prix nets, service et TVA inclus.

MENU « SIGNATURE »

220 € par personne

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

POUR COMMENCER

royale crémeuse voilée d'une émulsion parmesan au Maury Vieilles Vignes

~

LA FAMEUSE GÉLÉE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON

à la crème de chou-fleur

~

LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

les noix juste poêlée sur un risotto d'orge perlé et copeaux de truffe blanches

~

LA LANGOUSTINE

en ravioli à l'étuvée de chou vert

~

LE SAINT-PIERRE

en filet, sur une compotée de panais au verjus

~

LA CAILLE

caramélisée au foie gras de canard, petites girolles étuvées au jus *

OU

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en côtelettes dorées à la fleur de thym *

LE PARFUM DES ÎLES

crémeux fruits de la passion et banane, granité au rhum ambré, légèreté à la noix de coco

~

LA POIRE

infusé à la bergamote et son sorbet williamine

~

LE FIN MOKA

escorté de « bonbons au chocolat »

(*ces plats sont accompagnés d'une pomme purée Joël Robuchon)

Prix nets, service et TVA inclus.

LA CARTE DES DESSERTS

24€

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat « bio » Andoa, crème glacée Caraïbe, biscuit Oréo

ou

LA CHARTREUSE

en soufflé chaud accompagné d'une glace pistache de Bronte

ou

LA COCO

glacée, dans une coque de chocolat, cœur exotique

ou

LA PAVLOVA

aux marron d'Ardèche et aux baies noires

ou

LE CHAMPIGNON

crèmeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés

ou

LA FAMEUSE CRÈME CARAMEL DE JOËL ROBUCHON

ou

LES GLACES ET SORBETS MAISON