

# Menu Robuchon

Menu 7 Plats 225€ - Menu 6 Plats 175€

## BOUILLON de RACINE

Truffe Noire

## KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

## TRUFFE NOIRE

Gnocchetti au Parmesan

## LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Courgette au Naturel, Caviar Doré

## FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

## DOS DE CHEVREUIL

Rôti au Coing, Spätzle à la Châtaigne, Sauce Poivrade

## COMTÉ "RÉSERVE 2021"

## CLÉMENTINE

glacée, Huile d'Olive

## 100% VANILLE

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe

Prix en euros, taxes et service inclus

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France & UE

# Menu Robuchon

7 Course Menu 225€ - 6 Course Menu 175€

## VEGETABLE BROTH

with Fresh Black Truffle

## KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jely & Fennels

## BLACK TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

## MEDITERRANEAN SEA BASS

Yuzu Zucchini & Oscietra Golden Caviar

## BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

## GRILLED SADDLE OF VENISON

Caramelized Quince, Chestnuts Spätzle & Game Sauce

## COMTÉ "RÉSERVE 2021"

## CLEMENTINE

Sorbet with Olive Oil

## 100% VANILLA

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included

All our beef comes from France & EU

# Menu DÉJEUNER

Menu 3 Plats 95€ - Menu 2 Plats 75€

## TOPINAMBOUR

Velouté de Truffe

## LA CHÂTAIGNE

en Fin Velouté, Ravioles de Foie Gras, Ricotta & Truffe Noire

OU

## SÉRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baie Rose

## SAINT-PIERRE

aux Coquillages & Salicorne, Courge Muscade confite

OU

## CÔTELETTES d'AGNEAU

Grillées aux Olives Noires, Salsifis & Purée d'Échalotes

## POIRE ANGELICA

Belle-Hélène

OU

Notre Chariot de Pâtisseries "ROBUCHON"

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe

Prix en euros, taxes et service inclus

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France & UE

## LUNCH Menu

3 Course Menu 95€ - 2 Course Menu 75€

### JERUSALEM ARTICHOKE

Velouté with Black Truffle

### CHESTNUT

Foie Gras, Ricotta & Black Truffle Ravioli in a Light Chestnut Velouté

OR

### YELLOWTAIL Carpaccio

Citrus & Pink Pepper

### JOHN DORY

served with Shellfish, Samphire & Butternut Squash Confit

OR

### LAMB CUTLETS

Marinated in Black Olives, Lamb Jus

### PEAR

Belle Hélène

OR

Robuchon's Pastries From our Trolley

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included

All our beef comes from France & EU