

Menu DÉJEUNER

Menu 3 Plats 95€

TOPINAMBOUR

Velouté de Truffe

ASPERGES VERTES & MORILLES

étuvées au Sarrasin Torréfiés, Cresson de Fontaine

OU

SÉRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baie Rose

SAINT-PIERRE

aux Coquillages & Salicorne, Courge Muscade Confitée

OU

FILET DE CANETTE

Cœur de Salade Grillée, Pomme de Terre à la Viennoise

Notre Sélection 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

Menu DÉJEUNER

Menu 2 Plats 75€

TOPINAMBOUR

Velouté de Truffe

ASPERGES VERTES & MORILLES

étuvées au Sarrasin Torréfiés, Cresson de Fontaine

OU

SÉRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baie Rose

SAINT-PIERRE

aux Coquillages & Salicorne, Courge Muscade Confitée

OU

FILET DE CANETTE

Cœur de Salade Grillée, Pomme de Terre à la Viennoise

Notre Sélection 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€

JERUSALEM ARTICHOKE

Velouté with Black Truffle

GREEN ASPARAGUS & MORELS

with Toasted Buckwheat, Watercress

OR

YELLOWTAIL Carpaccio

Citrus & Pink Pepper

JOHN DORY

Served with Shellfish Beurre Blanc, Samphire & Confit Butternut Squash

OR

DUCK FILLET

with Grilled Heart of Lettuce, Viennese-style Potatoes

Robuchon's Pastries & Desserts Selection

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

LUNCH Menu

2 Course Menu 75€

JERUSALEM ARTICHOKE

Velouté with Black Truffle

GREEN ASPARAGUS & MORELS

with Toasted Buckwheat, Watercress

OR

YELLOWTAIL Carpaccio

Citrus & Pink Pepper

JOHN DORY

Served with Shellfish Beurre Blanc, Samphire & Confit Butternut Squash

OR

DUCK FILLET

with Grilled Heart of Lettuce, Viennese-style Potatoes

Robuchon's Pastries & Desserts Selection

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 Robuchon

Menu 7 Plats 225€

TOPINAMBOUR

Velouté de Truffe Noire

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE NOIRE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIERÈ

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Châtaignes & Truffe Noire

CITRON-CÉDRAT

en Sorbet, Pralin de Pistache

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

Menu 6 Plats 175€

TOPINAMBOUR

Velouté de Truffe Noire

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

TRUFFE NOIRE

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

OU

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Châtaignes & Truffe Noire

CITRON-CÉDRAT

en Sorbet, Pralin de Pistache

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€

JERUSALEM ARTICHOKE

Velouté with Black Truffle

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

BLACK TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Chestnut & Black Truffle

CITRON-CÉDRAT

Sorbet with Pistachio Praline

100% VANILLA DELIGHT

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 Robuchon

6 Course Menu 175€

JERUSALEM ARTICHOKE

Velouté with Black Truffle

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

BLACK TRUFFLE

Gnocchetti with Parmesan

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS

accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar

OR

BEEF FILLET ROSSINI

Périgueux Sauce

OR

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

Served with Morel & Vin Jaune Sauce

BRIE from MEAUX

Chestnut & Black Truffle

CITRON-CÉDRAT

Sorbet with Pistachio Praline

100% VANILLA DELIGHT

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