

Menu Robuchon

Menu 7 Plats 225€

CRÈME de LAITUE

Anguille Fumée, Beurre Noisette

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

LÉGUMES PRIMAVERA

Gnocchetti au Parmesan

LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette, Caviar

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgueux

OU

VOLAILE FERMIÈRE

au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune

BRIE de MEAUX

Pain à la Pistache & Cranberry

CHOCOLAT AU LAIT

Sarrasin Torréfié

BABA IMBIBÉ

aux Fruits Rouges, Fleur d'Hibiscus

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

Avril 2025

Menu Robuchon

Menu 6 Plats 175€

CRÈME de LAITUE

Anguille Fumée, Beurre Noisette

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

LÉGUMES PRIMAVERA

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

Pain à la Pistache & Cranberry

CHOCOLAT AU LAIT

Sarrasin Torréfié

BABA IMBIBÉ

aux Fruits Rouges, Fleur d'Hibiscus

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

Avril 2025

Menu Robuchon

7 Course Menu 225€

LETTUCE VELOUTÉ

with Smoked Eel finished with Brown Butter

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

GREEN SPRING VEGETABLES

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

Served with Cranberry & Pistachio Bread

MILK CHOCOLATE

Ice Cream with Roasted Buckwheat

RED BERRY BABA

Soft, Syrup-Soaked Cake with Strawberries gently infused with Hibiscus Blossom

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

April 2025

Menu Robuchon

6 Course Menu 175€

LETTUCE VELOUTÉ

with Smoked Eel finished with Brown Butter

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

GREEN SPRING VEGETABLES

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

Served with Cranberry & Pistachio Bread

MILK CHOCOLATE

Ice Cream with Roasted Buckwheat

RED BERRY BABA

Soft, Syrup-Soaked Cake with Strawberries gently infused with Hibiscus Blossom

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

April 2025