

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

FROMAGE BLANC

Glacé, Framboises

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

Mai 2025

Menu Robuchon

Menu 7 Plats

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

FROMAGE BLANC

Glacé, Framboises

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

Mai 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

FROMAGE BLANC

Glacé, Framboises

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

Mai 2025

Menu Robuchon

Menu 6 Plats

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

FROMAGE BLANC

Glacé, Framboises

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

Mai 2025