

Menu DÉJEUNER

Menu 3 Plats 95€

CRÈME de LAITUE

Anguille Fumée, Beurre Noisette

ASPERGES VERTES & MORILLES

étuvées au Sarrasin Torréfiés, Cresson de Fontaine

OU

SÉRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baie Rose

MERLU

rôti à l'Ail des Ours, Pain aux Céréales & Navet Blanc Primeur

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€

LETTUCE VELOUTÉ

with Smoked Eel finished with Brown Butter

GREEN ASPARAGUS & MORELS

with Toasted Buckwheat, Watercress

OR

YELLOWTAIL Carpaccio

Citrus & Pink Pepper

ROASTED HAKE

with Wild Garlic, Served with Warm Seeded Bread & Tender Young White Turnips

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