

# LES ENTRÉES

- ⊙ **L'OEUF DE POULE** E, G, F, D, M, S 68  
Mollet, caviar Oscietre & saumon fumé  
*Mollet egg, Oscietra caviar & smoked salmon*
- LE GAMBERONI** F, SH, SE, S 37  
Carpaccio au citron jaune et piment d'Espelette (supp caviar 10g + 60€)  
*Gamberoni carpaccio with lemon and Espelette pepper (extra caviar 10g + 60€)*
- ⊙ **LA TOMATE GASPACHO** S, G, E 26  
Andalouse, fougasse aux olives, jambon Bellota, Cecina ou Pastrami  
*Tomato gaspacho Andalouse, fougasse with olives, Bellota ham, Cecina or Pastrami*
- LES GYOZAS** G, E, D, SE, S, SO 28  
Volaille, légumes sautés, bouillon parfumé à l'hibiscus  
*Poultry, sautéed vegetables, hibiscus-scented broth*
- LES HARICOTS VERTS** S, E, D 24  
En émulsion de persillade  
*Green beans in parsley emulsion*
- LA POMME DE TERRE** S, D 64  
L'écrasée au persil, caviar Oscietre  
*Mashed potatoes with parsley, Oscietra caviar*
- LE FOIE GRAS** S, G, D 38  
Foie gras de canard, confit d'ananas, gaufrettes feuilletées  
*Duck foie gras, pineapple confit, flaky wafers*

⊙ **Joël Robuchon signature**

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD  
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Tous nos prix sont en Euro, service et TVA compris / All prices are in Euro, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies

## CAVIAR KAVIARI

E, F, G, D, SH, SO, N, SE, S

Sélection de caviar L'atelier par Kaviari

*L'atelier caviar selection by Kaviari*

*Kaviari 50g - 300 100g - 610*

*Oscietre Gold 50g - 460 100g - 920*

## LES PÂTES

### LANGOUSTE

SH, D, G, C, S

Trenette au jus de crustacé infusé à l'estragon

*Trenette with shellfish juice infused with tarragon*

MP

### RAVIOLI

G, E

Tomates cerises mijotées, eau de tomate & basilic

*Ravioli, slow-cooked cherry tomatoes, tomato water & basil*

33

## LA VIANDE

### FILET DE BŒUF

S, D, C

Sauce au poivre noir "Sarawak"

*Beef fillet with Sarawak black pepper sauce*

65

### L'AGNEAU 3 CÔTES / 5 CÔTES

D, S, E

Côtelettes rôties à la fleur de thym

*Lamb chops roasted with thyme flower*

69 / 100

### MINI BURGER

D, S, G, E, SO, SE

Bœuf Angus, foie gras de canard, oignon confit

*Angus beef, duck foie gras, onion confit*

34

Joël Robuchon signature

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD  
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Tous nos prix sont en Euro, service et TVA compris / All prices are in Euro, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies

## LE POISSON

### LE THON

F, G, S, SO, SH

Mi-cuit, olives, calamaretti & huile d'olive vierge

*Half-cooked tuna, olive tapenade, calamaretti & virgin olive oil*

42

### LE CABILLAUD

F, D, S, C

Étuvé aux courgettes, sauce au Champagne

*Cod, steamed zucchini, Champagne sauce*

41

### LA SOLE DE PETIT BATEAUX

F, D, G

Meunière au persil, purée de pommes de terre

*Sole Meunière style with parsley, mashed potatoes*

130

## LES COMPLÉMENTS

### LA PURÉE DE POMMES DE TERRE DE JOËL ROBUCHON

D

*Joël Robuchon mashed potatoes*

12

### LES FRITES

G, P

Allumettes

*French fries*

10

### LE CŒUR DE LAITUE

S, G, SO, MU

Parmesan, vinaigrette à la truffe

*Heart of lettuce, parmesan, truffle vinaigrette*

19

### LE RIZ PILAF

D, C

Parfumé aux épices

*Pilaf rice, flavored with spices*

12

Joël Robuchon signature

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD  
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Tous nos prix sont en Euro, service et TVA compris / All prices are in Euro, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies

# LES GOURMANDISES

- LE CHAMPAGNE** F, S 14  
Belle Époque en granité, marmelade de framboises  
*Champagne Belle Époque in granita, raspberries marmelade*
- LE CHOCOLAT DES CARAÏBES** G, E, F, P, N, S, D 16  
Millefeuille au chocolat 70%, Kasha soufflés  
*Caribbean 70 % chocolate millefeuille with puffed Kasha*
- ⊙ **LE BABA** G, E, F, D 18  
Flambé au rhum ambré, crème vanillée, perles passion  
*Baba with amber rum, vanilla cream, passion fruits*
- LE CITRON NOIR DE VALENCE** E, F, D 14  
Meringues croustillantes, sorbet citron & timut, chantilly au citron noir  
*Crispy meringue with lemon and timut pepper sorbet, Valencia black lemon whipped cream*
- GLACES ET SORBET DU JOUR** E, D, N, S 12  
*Ice Cream and Sorbet of the day*
- L'ÎLE - SAINT-BARTH** E, D, N, S 14  
Blanc-manger, crème anglaise à la vanille des îles  
*Blanc-mange, vanilla custard with island vanilla*

⊙ Joël Robuchon signature

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD  
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

Tous nos prix sont en Euro, service et TVA compris / All prices are in Euro, including service and VAT  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies