



DÉGUSTATION

LES PLATS EN PETITES PORTIONS

LES ANCHOIS

frais marinés aux poivrons rouges grillés sur un lit d'aubergine confite

LE JAMBON « IBERICO DE BELLOTA »

escorté de pain toasté à la tomate

LE FOIE GRAS

frais de canard cuit au torchon et sa délicate sphère aux baies de cassis

LE SAUMON

en fin rouleau végétal, brulé au sésame et rafraîchit au citron de Menton

LE CRABE ROYAL

aux fines lamelles de raves épicées

L'ASPERGE VERTE

en fin velouté sous un œuf parfait à l'oseille sauvage

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

LA CREVETTE

en vermicelles croquants, relevé de sumac et citron vert

LA LANGOUSTINE

en ravioli truffé à l'étuvée de chou vert

LES ENCORNETS

et les artichauts rissolés aux saveurs ibériques





DÉGUSTATION

LES PLATS EN PETITES PORTIONS

L'ŒUF

mollet dans une onctuosité au Comté, oignons des Cévennes truffés.

LE GYOZA

à la plancha, volaille, poireau et gingembre, dans son bouillon au parfum d'Asie

LE MACARONI « Végétal »

à l'artichaut truffé et doré au vieux parmesan

L'OS A MOELLE

relevé d'une pointe de moutarde sur un toast friand

LE PIED DE COCHON

sur une tartine gratinée au parmesan

LE BURGER

au foie gras et sa sauce aux aromates

LE RIS DE VEAU

clouté de laurier frais à la feuille de romaine farcie

LA CAILLE

farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée

L'AGNEAU DE LAIT

en côtelettes son jus à la fleur de thym, condiment épicé à l'aubergine violette

LE BLACK COD

mariné au miso, sur un velouté de Daïkon infusé au Yuzu

LE PIGEON

en suprême, au chou et au foie gras, bardé de lard fumé





LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

LE BAR

en « Ceviche » glacé aux agrumes péruvien, caviar Oscière

LE THON CONFIT

sur un coeur de laitue façon Niçoise

LE CAVIAR - OSCIETRE -

sur un oeuf de poule mollet et friand au saumon fumé

LE SAUMON FUMÉ

norvégien avec une galette de pommes de terre à la ciboulette et aux sucs de citron

LE FOIE GRAS

de canard chaud, coings confits dans un jus acidulé à l'hibiscus

LA POULE

en bouillon avec de fines ravioles de foie gras et sa crème pimentée

LES SPAGHETTIS

à la façon de l'Atelier





LES POISSONS ET LES VIANDES

LES SAINT-JACQUES

en coquille, dorées au naturel, topinambours rôtis et son émulsion truffée

LA MORUE

grillé dans un jus de roche et ses délicates ravioles de boules de Siam

LE TURBOT

sauvage en écailles végétales accompagné d'une fine sauce Choron

LE BLACK COD

mariné au miso, sur un velouté de Daïkon infusé au Yuzu

LE MERLAN

frit Colbert avec un beurre aux herbes

L'AGNEAU DE LAIT

en côtelettes à la fleur de thym

LA NOIX D'ENTRECOTE

de boeuf , pommes grenailles et « Padron » en tempura

LE Tournedos de boeuf

au poivre noire de Malabar et son écrasé de saison à la truffe noire

LE FOIE DE VEAU

aux rouelles d'oignons croustillants et son jus acidulé

L'ONGLET

en tartare et ses frites à l'ancienne

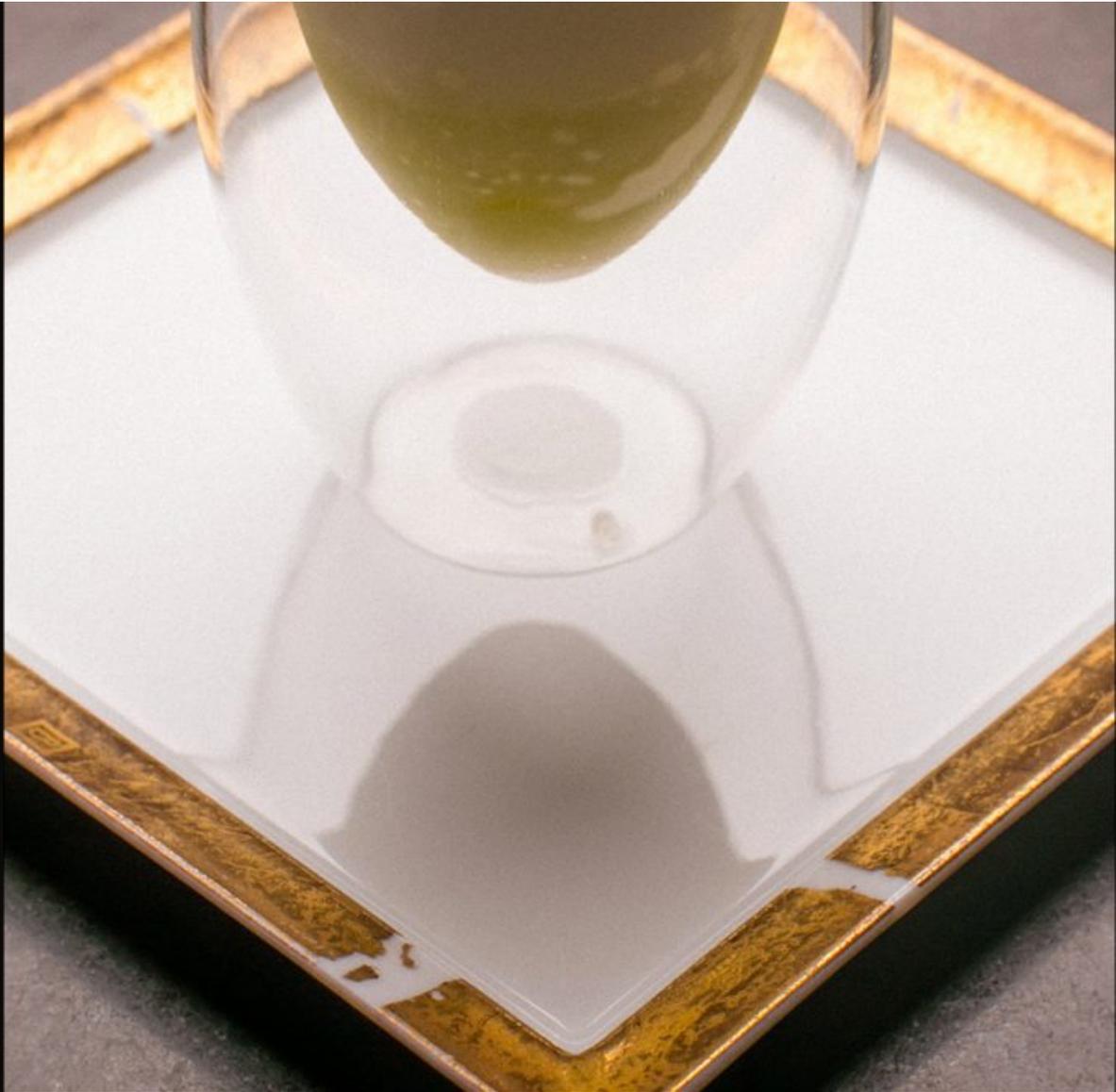
LES FROMAGES

Le choix de fromages affinés

LES FROMAGES

La tomme de brebis de l'Abbaye de Belloc et sa confiture de cerises noires





LES DESSERTS

LE PARFUM DES ILES

sur une onctuosité banane-passion, granité au vieux rhum ambré Meyers, légèreté à la noix de coco

LE SOUFFLE

chaud aux baies de cassis de Bourgogne et son sorbet aux fruits noirs

LA MANGUE

fraiche en émulsion sur une eau de coco et citron vert cristallisé à -200°C, Fruits rouges de saison en poudre déshydraté

LE MOKA

dans son écrin croquant, crumble expresso et sa glace au café

LE POP-FRAISE

aux bulles rosées de Champagne, mousse légère aux fraises Ciflorette, sur un sorbet corossol

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crémeux onctueux au chocolat Andoa, brisure « Oréo » sur un sorbet cacao

LES TARTES

de tradition assorties

Notre signature
CRÉATIVE

JOËL ROBUCHON VOUS PARTAGE SA VISION DE L'ATELIER.

RÉSERVER