

L'ATELIER  
de Joel Robuchon



# MENU DECOUVERTE





## MENU DECOUVERTE

---

159 € par personne

### L'AMUSE-BOUCHE

---

---

du moment

### LA DAURADE ROYALE

---

---

en carpaccio, au citron vert et piment d'Espelette

### LA CHATAIGNE

---

---

en fin velouté, croquant de céleri et lard fumé

### LE FOIE GRAS

---

---

de canard chaud, coing confit dans un jus à l'hibiscus

### LE GYOZA

---

---

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

## LE BLACK COD

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

## L'AGNEAU DE LAIT

en côtelettes à la fleur de thym

## OU

## LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée

## LE SORBET AUX HERBES

sous une écume de basilic et fruit de la passion

## LE CHOCOLAT SIGNATURE

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

Notre signature  
CRÉATIVE

JOËL ROBUCHON VOUS PARTAGE SA VISION DE L'ATELIER.

RÉSERVER