

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS
SMALL PLATES

LA DAURADE <i>en carpaccio, graines de pavot et vinaigrette au citron</i> Sea bream carpaccio, poppy seeds, lemon vinaigrette	17
LA CREVETTE <i>en fines ravioles de navet aigres douces</i> Shrimp ravioli, sweet and sour daikon	21
LE FOIE GRAS <i>en terrine et sa brioche tiède</i> Foie gras terrine served with warm brioche	32
L'AUBERGINE <i>confite aux fins aromates, curry de légumes</i> ✓ Aubergine confit, curried vegetables	14
L'ŒUF DE POULE <i>mollet et friand sur une émulsion de jeune Parmesan et Jambon Ibérique</i> Crispy poached egg, Parmesan, Iberico ham	17
LE VELOUTÉ <i>d'asperges vertes, raviolis de chèvre frais</i> ✓ Green asparagus velouté, goat's cheese ravioli	14
LE PIED DE COCHON <i>sur une tartine gratinée au Parmesan</i> Pig trotter on sourdough, Parmesan	17
LE RIZ <i>façon risotto, aux petit pois, origan et son emulsion de parmesan</i> ✓ Pea risotto, oregano, Parmesan emulsion	15
LES SPAGHETTI <i>aux morilles et vin jaune</i> ✓ Morels spaghetti, 'vin jaune' sauce	19
LES SAINT-JACQUES <i>à la plancha, condiments au kumquat</i> Seared scallops, kumquat relish	28
LA LANGOUSTINE <i>en papillote croustillante au basilic</i> Crunchy langoustine, basil pesto, herb salad	39
LE BAR <i>confit à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux</i> Seabass confit with lemongrass, leek fondue	24
LA CAILLE <i>caramélisée au foie gras de canard et sa salade d'herbes</i> Quail stuffed with foie gras, herb salad	25
L'AGNEAU <i>de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym</i> Milk fed lamb cutlets, smoked aubergine caviar	39
LE BURGER <i>au foie gras et poivrons croquants</i> Mini beef burgers, foie gras, sautéed bell peppers	32

L'ATELIER
ROBUCHON
JR

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
COLD AND HOT STARTERS

LE CAVIAR IMPÉRIAL <i>sur une gelée de homard cardinalisée et symphonie de chou-fleur</i> Imperial caviar and cauliflower symphony	58
LA BETTERAVE <i>en duo de pommes, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte</i> ✓ Beetroot, apple, avocado, green mustard sorbet	16
L'ŒUF DE POULE <i>au caviar</i> Caviar over a crispy poached egg, smoked salmon	69
LES LANGOUSTINES <i>truffées et cuites en raviolis, étuvée de choux vert</i> Langoustine ravioli with black truffle and foie gras sauce	55
L'ASPERGE VERTE <i>vinaigrette Xeres, oeuf mimosa et caviar</i> Green asparagus, sherry vinegar, egg mimosa, caviar	42

LES PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

LE RIZ <i>façon risotto, aux petit pois, origan et son emulsion de parmesan</i> ✓ Pea risotto, oregano, Parmesan emulsion	27
LES SPAGHETTI AUX MORILLES <i>et vin jaune</i> ✓ Morels spaghetti, 'vin jaune' sauce	43
LES SPAGHETTI AU HOMARD <i>et son émulsion de corail</i> Lobster spaghetti, coral emulsion	72
LA SOLE <i>meunière, cuite à la teppanyaki</i> Dover sole meunière (22 oz)	74
LE BAR <i>confit à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux</i> Seabass confit with lemongrass, leek fondue	38
LE TURBOT <i>rôti, beurre blanc aux algues et choux glacé</i> Turbot, seaweed sauce, Savoy cabbage	49
LA CAILLE <i>caramélisée au foie gras de canard et sa salade d'herbes</i> Quail stuffed with foie gras, herb salad	38
LE WAGYU A5 JAPONAIS <i>snacké à la teppanyaki, sauce vierge et salade d'herbes</i> Seared A5 Japanese Wagyu beef, sauce vierge	95
L'AGNEAU <i>de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym</i> Milk fed lamb cutlets, smoked aubergine caviar	58
LES RIS DE VEAU <i>asperges vertes et morilles</i> Veal sweetbreads, green asparagus, morels	49

L'ATELIER
ROBUCHON
JR

LA CARTE DES DESSERTS
DESSERT MENU

LE PARFUM DES ILES 13

Crème passion, mousse coco, méli-mélo exotique, granité mojito
Passion fruit cream, coconut mousse, exotic fruit salad, mojito granité

LE SOUFFLÉ 15

Aux framboises, crème glacée à la pistache verte
Raspberry soufflé, pistachio ice cream

LE CHOCOLAT SENSATION 14

Crèmeux au Guanaja et glace au chocolat noir
Chocolate sensation, Guanaja crèmeux, dark chocolate ice cream

LA POMME 16

Roulée façon tatin, caramélisée au Calvados et glace vanille
Caramelised apple, Calvados, vanilla ice cream

L'OMELETTE NORVEGIENNE 15

Aux parfums d'agrumes et amande, flambée au Grand Marnier
Baked Alaska flavored with orange and almond, flamed with Grand Marnier

L'ASSIETTE DE FROMAGE 17

Hand selected cheeses and condiments

DESSERT COCKTAILS

PARIS 18

Rum, crêpes suzette, St-Germain

STRAWBERRY & CREAM 18

Walnut vodka, first-of-the-season Garigette strawberries, koji cream