

COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT  
CREATE YOUR OWN MENU

MENU £49

1 entrée au choix  
1 starter  
...  
1 plat au choix  
1 main course

MENU £49

1 plat au choix  
1 main course  
...  
Fromage ou dessert  
Cheese or dessert

MENU £55

1 entrée au choix  
1 starter  
...  
1 plat au choix  
1 main course  
...  
Fromage ou dessert  
Cheese or dessert

MENU £75

2 entrées au choix  
2 starters  
...  
1 plat au choix  
1 main course  
...  
Fromage ou dessert  
Cheese or dessert

MENU £95

2 entrées au choix  
2 starters  
...  
2 plats au choix  
2 main courses  
...  
Fromage ou dessert  
Cheese or dessert

L'ATELIER  
ROBUCHON  
JR

MENU FIXE  
LUNCH MENU

LES ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

**LA DAURADE** *en carpaccio, graines de pavot et vinaigrette au citron*  
Sea bream carpaccio, poppy seeds, lemon vinaigrette

**LA BETTERAVE** *en duo de pommes, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte* ✓  
Beetroot, apple, avocado, green mustard sorbet

**LE FOIE GRAS** *en terrine et sa brioche tiède (suppl. £9)*  
Foie gras terrine served with warm brioche

LES ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

**LE VELOUTÉ** *d'asperges vertes, raviolis de chèvre frais*  
Green asparagus velouté, goat's cheese ravioli

**L'ŒUF DE POULE** *mollet et friand sur une émulsion de jeune Parmesan et Jambon Ibérique*  
Crispy poached egg, Parmesan, Iberico ham

**LES SAINT-JACQUES** *à la plancha, condiments au kumquat (suppl. £15)*  
Seared scallops, kumquat relish

LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

**LES SPAGHETTI** *aux morilles et vin jaune (suppl. £15)* ✓  
Morels spaghetti, 'vin jaune' sauce

**LES LÉGUMES** *en jardin sur quinoa acidulé et sauce romesco* ✓  
Steamed garden vegetables, quinoa, romesco sauce

**LE ROUGET** *rôti sur son caviar d'aubergine et sa sauce vierge arlequin*  
Red mullet, aubergine caviar, sauce vierge

**LE BŒUF** *en tartare, pommes frites*  
Beef tartare, French fries

**LA VOLAILLE** *rôtie, légumes de printemps et son jus au vin jaune*  
Cornfed chicken breast, spring vegetables, 'vin jaune' sauce

LES DESSERTS DESSERTS

**L'OMELETTE NORVEGIENNE** *aux parfums d'agrumes et amandes, flambée au Grand Marnier*  
Baked Alaska flavored with orange and almond, flamed with Grand Marnier

**LE CHOCOLAT SENSATION** *crèmeux au Guanaja et glace au chocolat noir*  
Chocolate sensation, Guanaja crèmeux, dark chocolate ice cream

**L'ASSIETTE DE FROMAGE**  
Hand selected cheeses and condiments

**LA CHARLOTTE AUX FRAISES** *fraises, mousse de yaourt à la vanille, sorbet à la fraise, meringue*  
Strawberries, vanilla yogurt mousse, strawberry sorbet, meringue