

For Lunch & Dinner

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
HOT AND COLD APPETIZERS

- LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»** pain toasté à la tomate
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato 510
-  **LA BETTERAVE** en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet 400
- LE HOMARD** en "Rolls" de romaine, haricots verts à l'échalote et au wasabi
Lobster "Rolls" with romaine lettuce, green beans, shallot and wasabi dressing 700
- LE FOIE GRAS DE CANARD** en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka
Classic duck foie gras terrine with figs and tonka beans confit 440
- LA NIÇOISE** revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf de poule en habit vert
Niçoise salad "new style", slow boiled egg and tuna belly 620
- LA LANGOUSTINE** en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrettes croustillantes aux herbes
Langoustine carpaccio with citrus and Espelette pepper, crispy sea urchin waffle 650
- LE KING CRAB** tiède en salade à l'avocat avec une mozzarella "di Bufala Campana"
King crab & avocado salad with buffalo mozzarella and extra virgin olive oil 540
- * * *
- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand au caviar impérial de Sologne
Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg 720
- LE CHATAIGNE** en velouté soyeux et sa crème légèrement fumée au "piment de la Vera"
Fine chestnut "velouté" with smoked cream and piment 380
- LA SAINT-JACQUES** les noix au curry vert et à la coriandre, farfalle à l'encre de seiche
Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle 440
- LA LANGOUSTINE** truffée et cuite en raviolis, étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and foie gras sauce 520



Plats végétariens / Vegetarian dishes

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies
All items are subject to 10% service charge

LE JARDIN
de Joël Robuchon

For Lunch & Dinner

LES POISSONS ET LES VIANDES

FISH AND MEAT ENTREES

LA SOLE cuite au teppanyaki, huile vierge légèrement citronnées et pignons de pin. Teppanyaki sole with citrus and extra virgin olive oil	850
LE BLACK COD mariné au saké et au mirin, sauce au miso Cod fillet marinated in sake and mirin with miso sauce	480
LE HOMARD "FRITES" rôti au beurre demi-sel ravigoté d'une émulsion épicée aux condiments Roasted lobster with sea salt, spicy emulsion and condiments	750
LES SPAGHETTIS à l'œuf coque sans coque et truffe blanche Spaghetti with poached egg and Alba white truffle	950
* * *	
LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais et caramélisé, matsutake et racines de cerfeuil Pan seared veal sweetbread with matsutake mushrooms and chervil roots	650
L'AGNEAU du Pays Basque, la selle et ses rouleaux d'aubergines au zaalouk en saveur méditerranéenne French lamb saddle with eggplant roll in Mediterranean flavor	580
L'ONGLET de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne Steak tartar with baby mache leaves and traditional French fries	600
LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail and foie gras, served with mashed potato	500
LE BŒUF WAGYU japonais tranchée, mitonnée de salsifis et trompettes des Maures au jus (A3 et A5 sont disponibles selon votre goût) Pan seared Japanese Wagyu beef with Salsifis and black trumpet mushrooms	1380
(A3 and A5 are available for your preference)	
LA CÔTE DE VEAU cuite au plat, cocotte de légumes de saison Grilled veal chop with seasonal vegetables (for two)	1250
LA PINTADE et le foie gras chaud, pommes de terre confites au jus (pour deux personnes) Roasted guinea fowl and a whole piece of duck foie gras served with potato confit (for two, take 50 minutes)	1500

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies
All items are subject to 10% service charge