

LE JARDIN
de Joël Robuchon

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, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus

Classic Landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus 440

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 CRABE 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 920

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 700



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

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 oil850
- 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** aux morilles fraîches étuvées au vin Jaune
Spaghetti with seasonal morel mushrooms 750
- * * *
- LE RIS DE VEAU** clouté de laurier frais, méli-mélo d'asperges vertes et morilles
Pan seared veal sweetbread with green asparagus and morel mushrooms 650
- L'AGNEAU** de lait 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 potato500
- LE BŒUF WAGYU** japonais tranchée, mitonnée d'asperges vertes et d'oignons nouveaux
(A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)
Pan seared Japanese Wagyu beef with green asparagus and baby onions1380
(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