

LE SALON DE THÉ  
de Joël Robuchon

LES PLATS FROIDS / COLD DISHES



Le saumon fumé, crème fouettée au raifort  
et ses toasts.....\$270  
Smoked Scottish salmon with horseradish cream  
and country toasts

Le foie gras terrine aux poires et raisins.....\$280  
Foie gras terrine with pears & raisins confit



Le jambon "Iberico de Bellota" .....\$500  
« Iberico de Bellota » ham

LES FRIVOLITES GOURMANDES



The French Club.....\$85  
Tomato, chicken, egg,  
ham and cheese

Le foie gras à la mangue.....\$60  
Foie gras with mango

Le crabe à l'avocat et à la tomate confite.....\$60  
Crabmeat with avocado and tomato confit

Le saumon fumé écossais à l'aneth.....\$60  
Smoked Scottish salmon with dill

