

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 poêle et son condiment  
acidulé a la pomme.....\$275  
Pan-fried duck foie gras with apple confit



Le Jambon «Iberico de Bellota» pain toasté à la tomate...\$500  
36 months "Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread  
and tomato

LES FRIVOLITES GOURMANDES



The French Club with ham, cheese, egg, avocado  
and tomato, with your choice of truffle or honey  
mustard mayonnaise. Served with salad and  
French fries.....\$240

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

