

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



La royale de foie gras escortée
d'un léger velouté de
champignons.....\$175
Mushroom velouté with
foie gras "royale"



La soupe à l'oignon
traditionnelle gratinée au
fromage.....\$165
Traditional French onion soup
with cheese gratin



L'Assiette de légumes de
saison à l'huile vierge.....\$200
Seasonal vegetables
with virgin olive oil



La salade César au
homard.....\$260
Caesar salad with lobster,
tomato, quail egg, bacon and
croutons



Le salade façon "Landaise"
accompagnée de gésiers,
magret fumé et foie gras...\$230
"Landaise" salad with gizzard
confit, smoked duck breast and
foie gras terrine



La tomate en salade,
mozzarella et huile d'olive au
basilic.....\$200
Fresh tomato mozzarella salad
with olive oil and basil



Les aiguillettes de
poulet frites.....\$220
Fried chicken with French fries
in "aiguillettes" style

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Les escargots à l'ail et persillades en coque.....\$190
"Escargots" with garlic and parsley

Le "fish and chips" et sa sauce tartare à la coriandre.....\$210
Fish and chips with coriander tartar sauce



La blanquette de veau et ses petits légumes servie dans un vol au vent.....\$260
Stewed veal ragout with baby vegetables in puff pastry



Les pennes aux tomates cerises et basilic.....\$220
Penne with tomato and basil



Les spaghettis à la carbonara.....\$250
Spaghetti carbonara



Les lasagnes de bœuf aux cépes.....\$240
Lasagna bolognese with cep mushroom

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Le homard en risotto au parmesan et estragon.....\$270
Lobster risotto with parmesan cheese and tarragon



“Riso al Salto” aux jeunes pousses d'épinards, Taleggio fondant et jambon de Parme.....\$200
Fried rice with Taleggio cheese, Parma ham and baby spinach



Confit de canard croustillant aux figes fraîches et au chou.....\$300
Crispy duck confit with fresh figs and cabbage



La volaille à la broche.....\$240
Roasted chicken with potatoes



L'Agneau en côtelettes dorées à la fleur de thym, pomme purée.....\$290
Lamb cutlets with mashed potato and fresh thyme



Le filet de bœuf rôti, sauce aux poivres et fine purée de pomme de terre.....\$310
Roasted beef fillet with mashed potato and black pepper sauce



Le burger au poulet et avocats, pomme frites et sauce tartare.....\$245
Chicken burger with cheese, French fries and tartar sauce



Le cheese burger de Kagoshima, pomme frites.....\$245
Cheese burger with Kagoshima beef and French fries