

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

LA TRUFFE BLANCHE en duo mêlée de pommes de Terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras

Alba white truffle on "Roseval" potato and foie gras rolls salad 800

LE CAVIAR IMPERIAL en surprise sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée

A surprise of Sologne Imperial caviar 450

LE FOIE GRAS en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka

Classic foie gras terrine with figs and tonka bean condiment 440

LA LANGOUSTINE en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrettes croustillantes aux herbes

Langoustine carpaccio with citrus dressing and sea urchin, crispy 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 la noix au curry vert et à la coriandre, farfalles à l'encre de seiche

Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalles..... 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 citronnée et pignons de pin.
Teppanyaki Dover sole with citrus and extra virgin olive oil 900

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 au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épicée
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion 850
* * *

LE RIS DE VEAU aux cèpes, marmelade à la tagete et son nuage de parmesan
Pan seared veal sweetbread with cep mushrooms and tagete marmalade 650

L'ONGLET de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne
Steak tartar with black truffle and traditional French fries 650

LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes
Free-range quail and foie gras, served with mashed potato 520

LE BŒUF WAGYU japonais tranché, mitonnés de girolles et artichauts au parmesan
(A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)
Pan seared Kagoshima Wagyu beef with with girolles mushrooms and artichoke A3 1280
(A3 and A5 are available for your preference) A5 1480

LA CÔTE DE VEAU cuite au plat, cocotte de légumes de saison
Grilled veal chop with seasonal vegetables (for two, take 50 minutes) 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 confit potatoes
(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