

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 wasabi
Lobster "Rolls" with romaine lettuce, green beans, shallot and wasabi dressing 700

LE FOIE GRAS en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus
Classic foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus 440

LA LANGOUSTINE en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrette croustillante aux herbes
Langoustine carpaccio with citrus and Espelette pepper, crispy sea urchin waffle..... 590

LE KING CRABE tiède en salade à l'avocat et 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 720

LA SAINT-JACQUES les noix au curry vert et 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 520

LE FOIE GRAS de canard chaud aux cerises mitonnées dans leur jus et amandes croquantes
Pan-fried duck foie gras with cherry confit and crunchy almonds 460

 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 et huile vierge légèrement citronnée Teppanyaki sole with citrus and extra virgin olive oil	850
LE BLACK COD mariné au saké et 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 à notre façon, l'œuf mollet et langues d'oursin Spaghetti with a poached egg and sea urchins	690
LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais, mitonnée d'asperges vertes et girolles Pan seared veal sweetbread with green asparagus and girolles mushroom	650
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 potato	500
LE CANARD challans en duo de foie gras aux cerises confites et amandes croquantes Slow cooked Challans duck breast and foie gras with cherry confit and almonds.....	620
L'AGNEAU la selle et ses rouleaux d'aubergines au zaalouk en saveur méditerranéenne French lamb saddle with eggplant roll in Mediterranean flavor	580
LE BŒUF WAGYU japonais tranchée, étuvée de girolles et edamames à la sarriette (A3 et A5 sont disponibles selon votre goût) Pan seared Japanese Wagyu beef with girolles mushroom and edamame beans.....	1380
(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