



Monsieur Joël Robuchon, chef le plus étoilé de l'histoire de la gastronomie avec 32 étoiles obtenues pendant sa carrière, a toujours été convaincu que les gastronomies française et japonaise étaient les deux plus subtiles, et se distinguaient aussi par leur complémentarité, à condition de choisir et préparer avec minutie les ingrédients assemblés. Il a formé tout au long de sa vie des talents d'exception à son image, d'une grande humilité, parmi lesquels son fidèle bras-droit, Monsieur Éric Bouchenoire, « Meilleur Ouvrier de France » à l'œuvre sur les plats de ce menu. Monsieur Tadashi Nakamura est le créateur de ces pâtisseries françaises, teintées d'un zeste délicat de culture japonaise.

Cette proposition permet à nos clients qui le souhaitent de célébrer les savoir-faire de cette Maison familiale, désormais dirigée par les enfants de Joël Robuchon, Sophie, Éric et Louis Robuchon, dont nous apprécions les valeurs et le sens de l'excellence à la française.

Le menu est modifié régulièrement selon les arrivages de la criée, viande et salade du jour, pour ne proposer que les meilleurs produits de saison. La Maison de Saké Dassai, fondée par Monsieur Hiroshi Sakurai et partenaire historique de la Maison Robuchon, propose aussi sa sélection de sakés, adaptée à vos choix.

Nous espérons que ces plats sauront raviver vos papilles et nous vous souhaitons un agréable moment.

Joël Robuchon was the most successful chef in the history of gastronomy, with a total of 32 Michelin Guide stars during his career. He always believed French and Japanese cuisine were the most subtle and that their complementarity set them apart from other cuisines, providing all the ingredients were carefully selected and prepared. He trained other exceptionally talented, yet humble chefs throughout his life in-line with his own values, including his loyal right-hand, Chef Éric Bouchenoire, "Best Craftsmen of France" who is behind the menu's dishes today. Chef Tadashi Nakamura's incredible French pastisseries add a delicate hint of Japanese culture.

The menu offers our guests an opportunity to experience this expertise, now run by Joël Robuchon's children Sophie, Éric and Louis Robuchon, who share our values and sense of French excellence.

Only the best seasonal produce is served on this menu, which constantly evolves in-line with the freshest fish, meat and vegetables available. There is also a selection of Dassai sakes on offer, founded by Joël Robuchon's long-standing business partner, Hiroshi Sakurai.

We hope you enjoy and we wish you a very pleasant dinner.

Du lundi au vendredi. Les commandes doivent être passées au plus tard la veille avant 16h.

From monday to friday. Orders must be placed no later than the previous day before 4pm.

Frais de livraison / delivery fee : 15€

PLAT - MAIN

La salade du jour	16,5€		<i>Salad of the day</i>	16,5€
La criée du jour	20€		<i>Fish of the day</i>	20€
La viande du jour	20€		<i>Meat of the day</i>	20€
La salade de homard	45€		<i>Lobster salad</i>	45€

EPICERIE FINE - DELICATESSEN

Tarama aux œufs de Cabillaud et ses blinis	9,5€		<i>Tarama with cod eggs and blinis</i>	9,5€
Tarama au caviar et ses blinis	18€		<i>Tarama with caviar and blinis</i>	18€
Suprême de Truffe et ses blinis (15g)	39€		<i>Truffe supreme and blinis (15g)</i>	39€
Saumon fumé, citron et pain de campagne	35€		<i>Smoked salmon, lemon and country bread</i>	35€
Foie gras de Vendée et chutney de figues	35€		<i>Foie gras from Vendée and fig chutney</i>	35€
Jambon ibérique de Bellota (100g)	39€		<i>Iberian ham (100g)</i>	39€

DESSERT

La tarte au citron	7€		<i>Lemon tart</i>	7€
Le Roulé japonais exotique	7€		<i>Exotic Japanese Roll</i>	7€
La boîte de chocolat 6/12/24 pièces	10/19/38€		<i>Box of chocolates 6/12/24 pieces</i>	10/19/38€
La boîte de macarons 5/10/15 pièces	12/22/32€		<i>Box of macarons 5/10/15 pieces</i>	12/22/32€

SAKÉ

Le Saké Dassai 45 - 180 ml	10€		<i>Dassai Saké - 180ml</i>	10€
Le Saké Dassai 45 - 300 ml	15€		<i>Dassai Saké - 300ml</i>	15€