

L'AUTOMNE

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

L'Œuf de Poule <i>mollet et friand au caviar et au saumon fumé</i> Crispy soft boiled egg with smoked salmon and ossetra caviar	\$235
La Langoustine <i>truffée et cuite en ravioli à l'étuvée de chou vert</i> Truffled langoustine ravioli with chopped cabbage	\$125
Le Caviar , <i>tartare de saumon aux jeunes pousses de shiso, fin velouté de chou fleur, le navet rouge et le radis avec un carpaccio de hamachi</i> Caviar on salmon tartar with shiso sprouts, chilled cauliflower veloute, red turnip with yellowtail carpaccio	\$165
Le Champignon <i>en macaron mitonné dans un bouillon au jarret de veau et truffe blanche</i> Paris mushrooms, veal raviolis cooked in broth with white truffle	\$135

LES PLATS PRINCIPAUX CHAUDS

Le Homard <i>en cocotte lutée aux asperges et girolles</i> Lobster in a sealed cocotte with asparagus and chanterelles mushrooms	\$150
Le Bar <i>cuit en peau aux cinq épices avec une sauce au verjus</i> Pan-fried sea bass with five spices served with verjus sauce	\$135
Le Saumon , <i>le dos rôti mi-cuit aux graines de moutarde, tagliatelle de mangue à l'huile pimentée</i> Slightly cooked salmon filet with grain mustard seeds, mango tagliatelle	\$135
Le Veau <i>en côte au plat avec un jus gras et escorté de taglierinis de légumes au pistou</i> Sautéed veal chop with natural jus and vegetable taglierinis flavored with pesto	\$175
Le Bœuf <i>cuit sur du gros sel aromatisé avec une fricassée de légumes</i> \$185 Beef rib eye cooked on a bed of rock salt with a vegetable fricassée	
La Pintade Fermière <i>au foie gras rôti, pommes de terre confites au jus (pour 2 pers, 60 minutes d'attente)</i> French hen with roasted foie gras, confit potatoes au jus (for 2 people, 60 minutes)	\$325

LES FROMAGES **\$30**

LES DESSERTS **\$25**

Le Litchi , <i>gelée tremblotante au jus de yuzu, espuma à la fleur de coquelicot</i> Lychee sorbet and cranberry coulis topped with lemon poppy foam
La Sphère de Sucre <i>à la crème de mascarpone aux zestes de citron confits, paillettes givrées à la framboise</i> Bubble sugar sphere filled with lemon mascarpone and raspberry granite
La Poire <i>confite au sirop au miel de fruit de la passion, crème glacée aux noix caramélisées</i> Pear compote with passion fruit foam, caramelized walnut ice cream
Le Chocolat <i>amer rafraichi à la glace « Arabica » aux grains de café torréfiés</i> Melting dark chocolate cake with coffee ice cream and roasted Arabica crunch

Joël Robuchon
RESTAURANT

Some dishes may contain raw or undercooked ingredients