

# L'HIVER

*Imaginé par Joël Robuchon*

## MENU DEGUSTATION \$565

### Le Caviar Impérial

*sur un velouté de maïs glacé tremblotant aux croûtons dorés*  
**Imperial caviar on a shivering corn velouté with golden croutons**

### Le Foie Gras

*en copeaux, pomme ratte comme un carpaccio et une râpée de truffe d'hiver*  
**Foie gras and potatoes carpaccio topped with shaved winter truffle**

### La Noix de Saint-Jacques

*poêlée aux fregolas avec une émulsion coralline*  
**Pan-fried scallop with fregola on a coral emulsion**

### La Truffe Noire

*en tarte friande aux oignons et lard fumé*  
**Black truffle in a hot pastry, onions and smoked ham**

### La Grenouille

*la cuisse en fritot à la crème ailée et au coulis de persil*  
**Frog leg with garlic cream and parsley coulis**

### Les Crustacés

*le homard rôti au curry et des fines graines de couscous de chou-fleur,  
l'oursin crémeux tremblotant sous un voile mousseux au wasabi,  
la langoustine truffée et cuite en ravioli*  
**Roasted lobster with cauliflower seeds and curry,  
Sea urchin in a tender consommé jelly with wasabi cream,  
Truffled langoustine in a ravioli**

### La Châtaigne

*en velouté sur une royale d'oignon à la cardamome*  
**Chestnut velouté, on an onion royale with cardamom**

### Le Bar

*cuit en peau aux cinq épices, avec une sauce au verjus*  
**Pan-fried sea bass with the skin and five spices, served with verjus sauce**

### Le Veau

*la côte cuite au plat et laquée "Teriyaki", escortée de taglierinis de légumes au pistou*  
**Sauteed veal chop with natural jus and vegetable taglierinis flavored with pesto**

### L'Epeautre

*du pays de Sault mitonné et doré à l'or fin*  
**Spelt prepared risotto style, gold leaf**

### Le Parfum des Iles

*crémeux aux fruits de la passion, granité au rhum ambré, onctuosité à la noix de coco*  
**Smooth passion fruit, dark rum granite, light coconut foam**

### Le Chocolat

*chua sablé friable aux graines de sésame, nuage de pistache de Sicile*  
**Chua chocolate, sesame seeds biscuit, Sicilia pistachio**

### Le Moka - Le Thé

*escortés de mignardises*  
**Coffee or tea served with mignardises**

**Degustation of 8 glasses of wine \$258**