

JOËL ROBUCHON





Monseigneur et madame Zane
— Dîner du samedi 5 juillet 2014 —

L'ÉTÉ

MENU DEGUSTATION

imaginé par Joël Robuchon

Le Chou Kale

en fin crémeux glacé sur une gelée végétale tremblotante
Cream of kale cabbage over delicate vegetable gelée

L'Artichaut Violet

méli-mélo de foie gras en salade aux copeaux de parmesan
Violet artichoke and foie gras salad with parmesan shavings

Le Caviar

une symphonie de tartare de saumon aux pousses de shiso,
duo d'asperges en vinaigrette de curcuma, en surprise sur une infusion de corail anisée
*Symphony of osetra caviar with salmon tartare,
asparagus in a turmeric vinaigrette, king crab on crustacean gelée*

L'Œuf de Poule

mollet juste tiédi, florentine et émulsion de jeune Comté
Semi-soft boiled egg florentine with Comté cheese sauce

***La Saint-Jacques**

la noix poêlée aux jeunes pousses de soja et broccolini cuits comme un risotto à la citronnelle
Seared scallop with lemongrass, broccolini and soybean sprouts cooked as a risotto

Les Crustacés

la langoustine truffé en ravioli, l'oursin à la purée de pomme de terre au café « Blue Mountain »,
la langouste dans une nage de curry vert et coriandre fraîche
*Truffled langoustine ravioli, sea urchin on potato puree with "Blue Mountain" coffee,
roasted spiny lobster in green curry with fresh coriander*

L'Asperge Verte

en fin velouté, morilles en raviole imprimés d'herbes aux huiles végétales
Green asparagus velouté with morel and herb tortellini, virgin vegetal oil

Le Black Cod

caramélisé, sauce au poivre noir de Malabar et pak choy
Caramelized Black Cod in Malabar pepper sauce with bok choy

Le Bœuf

pièce d'entrecôte grillée aux aromates à la moëlle, ravigoté d'une béarnaise virtuelle
Grilled beef rib-eye, black olive and bone marrow condiment

La Fraise

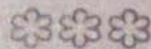
mascarpone au basilic en gelée, crème glacée à l'huile d'olive
Strawberries in mascarpone with basil gelée, olive oil ice cream

La Mangue

au caramel à la fleur de sel, mousseline avec une tuile perroquet
"Perroquet" mango with caramel mousse, exotic coulis and crispy tuile

Le Moka-Le Thé

escortés de mignardises
Seductive Sweets



Joël Robuchon



Le Chou Kale

Cream of kale cabbage over delicate vegetable gelee

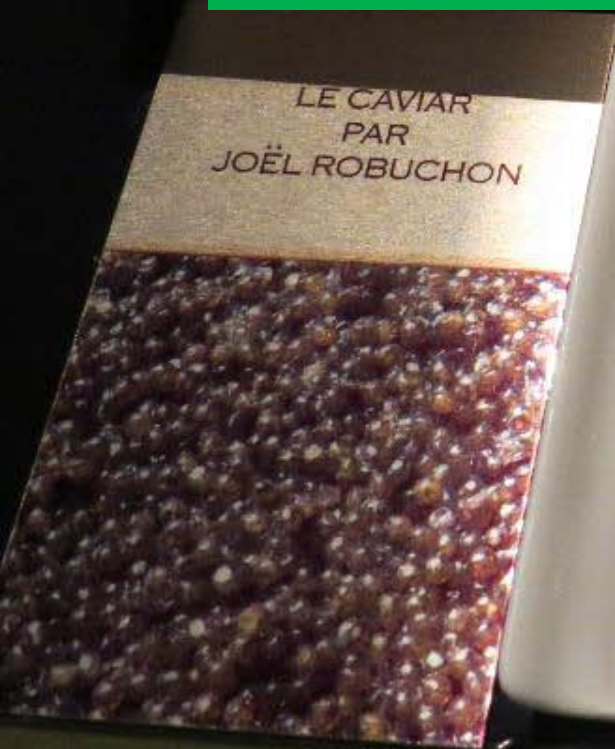


L'Artichaut Violet

Violet artichoke and foie gras salad with parmesan shavings



Le Caviar - a symphony of 3 dishes





Le Caviar: osetra caviar with asparagus in a turmeric vinaigrette



Le Caviar: osetra caviar with salmon tartare



Le Caviar: osetra caviar with king crab on a crustacean gelée

L'Œuf de Poule

Semi-soft boiled egg florentine with Comté cheese sauce





La Saint-Jacques

Seared scallop with lemongrass, broccolini and soybean sprouts cooked as a risotto



Les Crustacés — trio of seafood



Les Crustacés – truffled langoustine ravioli



Les Crustacés – roasted spiny lobster in green curry with fresh coriander



Les Crustacés – sea urchin on potato puree with “Blue Mountain” coffee

L'Asperge Verte

Green asparagus velouté with morel and herb tortellini, virgin vegetal oil



Le Black Cod

Caramelized Black Cod in Malabar pepper sauce with bok choy





Le Bœuf

Grilled beef rib-eye, black olive and bone marrow condiment



La Fraise

Strawberries in mascarpone with basil geleé, olive oil ice cream



La Mangue

“Perroquet” mango with caramel mousse, exotic coulis and crispy tuile



The Living Wall



LEMON
THYME

SAGE

BEST
MINT

LEMON

MINT

PEPPER
MINT

LEMON
SAGE

PEPPER
MINT

LEMON
THYME

Le Thé (tea)

Le Thé

Living tea leaves are clipped and your tea is brewed fresh





An added treat for us!

Les Mignardises

Seductive Sweets



Les Mignardises

Seductive Sweets



welcome to
Joel Robuchon at the Mansions
7/5/2014 16:54

Joel Robuchon
Check: 5128889 Table: 15



Server: Jennifer Guests: 2
Terminal: 512

=====

*EN Regular Chk	
2 Evian Water LG	20.00
@ 10.00	
1 G1 Veuve Brut	29.00
2 15 Course Deg	870.00
@ 435.00	
2 G1 Burgundy	64.00
@ 32.00	

Subtotal	983.00
Tax	79.62
Total	1062.62

Le Bad News!

GRATUITY \$ _____

TOTAL \$ _____

ROOM NUMBER _____

ARIA

BELLACIO