

MENU QUATRE PLATS

4-COURSE MENU 225

LES PAINS DE NOTRE BOULANGER

~

L'AMUSE-BOUCHE

~

LE CRABE

des neiges en cannelloni d'avocat et aux sucs d'agrumes

King crab, avocado and citrus

or

LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte

Beet, apple avocado duo, green mustard sorbet

~

LA TRUFFE NOIRE

le foie gras de canard sur de fines lamelles d'artichaut aux copeaux de parmesan

Black truffle, duck foie gras, artichoke, shaved Parmigiano

or

✓ L'ŒUF DE POULE "BIO"

à la coque sans coque, sur une compotée d'aubergine à la coriandre

Organic egg, eggplant compote, confit lemon, coriander

~

LE BAR

à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux au curcuma

Black bass, lemongrass, young leeks, curcuma

or

LE CANARD

de Long Island laqué aux kumquats confits

Long Island duck, confit kumquats

~

LE MOJITO

gelée au rhum avec un sorbet à la menthe et mousse de citron vert

Rum gelée, mint sorbet, lime foam

~

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Araguani, glace au chocolate blanc et émietté de biscuit Oréo

Araguani chocolate crémeux, white chocolate ice cream and Oreo cookie crumble

~

LE CAFÉ ET LES MIGNARDISES

LE MEILLEUR DE JOËL ROBUCHON

THE BEST OF JOËL ROBUCHON MENU 265

LES PAINS DE NOTRE BOULANGER

~

L'AMUSE-BOUCHE

~

LE SAUMON

en symphonie de tartare et caviar aux pousses de shiso à la feuille d'or
King Ora salmon tartare, French Imperial caviar, shiso

~

LE BAR

à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux au curcuma
Black bass, lemongrass, young leeks, curcuma

~

LA CAILLE

Farcie de foie gras et caramélisée, avec une pomme purée
Caramelized free-range quail stuffed with foie gras, potato purée

~

LE MOJITO

gelée au rhum avec un sorbet à la menthe et mousse de citron vert
Rum gelée, mint sorbet, lime foam

~

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Araguani, glace au chocolate blanc et émietté de biscuit Oréo
Araguani chocolate crémeux, white chocolate ice cream and Oreo cookie crumble

~

LE CAFÉ ET LES MIGNARDISES

Price is inclusive of hospitality. 5% administrative fee and 8.875% New York State Tax charged additionally.

MENU DÉCOUVERTE DE SAISON

SEASONAL DISCOVERY MENU 325

WINE PAIRING 150

PREMIUM WINE PAIRING 275

LE SAUMON

en symphonie de tartare et caviar aux pousses de shiso à la feuille d'or

Salmon tartare, French Imperial caviar, shiso

~

LA TRUFFE NOIRE

le foie gras de canard sur de fines lamelles d'artichaut aux copeaux de parmesan

Black truffle, duck foie gras, artichoke, shaved Parmigiano

~

LA SAINT-JACQUES

la noix cuite en coquille au beurre d'algues acidulé

Sea scallop, seaweed butter

~

LE HOMARD DU MAINE

ravigoté au poivre noir de "Malabar" en civet et bok choy

Maine lobster, black pepper, bok choy

~

LE BAR

à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux au curcuma

Black bass, lemongrass, young leeks, curcuma

~

LE BŒUF

la noix d'entrecôte Wagyu émincée, épinards au wasabi et poivrons arlequins

Sliced Wagyu ribeye, wasabi spinach, harlequin peppers

or

LA CAILLE

fermière farcie de foie gras et caramélisée, avec une pomme purée

Caramelized free-range quail stuffed with foie gras, potato purée

•••

LE MOJITO

gelée au rhum avec un sorbet à la menthe et mousse de citron vert

Rum gelée, mint sorbet, lime foam

~

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Araguani, glace au chocolate blanc et émietté de biscuit Oréo

Araguani chocolate crémeux, white chocolate ice cream and Oreo cookie crumble

All our breads are made in house by our Boulanger.

Price is inclusive of hospitality. 5% administrative fee and 8.875% New York State Tax charged additionally.

MENU TRUFFE NOIRE

BLACK TRUFFLE MENU 395

LES PAINS DE NOTRE BOULANGER

~

L'AMUSE-BOUCHE

~

LE FOIE GRAS

de canard sur de fines lamelles d'artichaut, copeaux de truffe noire et parmesan
Duck foie gras, artichoke, black truffle, shaved Parmigiano

~

LA SAINT-JACQUES

du Maine, la noix cuite en coquille escortée de truffe noire
Braised sea scallop, shaved black truffle

~

LE BŒUF

la calotte grillée Wagyu de «Snake River Farms» aux échalotes confites escortée de truffe noire
Grilled "Snake River Farms" Wagyu ribcap (6oz), shallot confit, shaved black truffle

~

LE MONT BLANC

à la truffe d'Alba et compote de cassis
Chestnut cream, meringue, white truffle, black currant compote

~

LE CAFÉ ET LES MIGNARDISES

Price is inclusive of hospitality. 5% administrative fee and 8.875% New York State Tax charged additionally.

MENU VÉGÉTARIEN VEGETARIAN MENU 145

POUR COMMENCER

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé

Toasted quinoa, smoked piquillo pepper



LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte

Beet, apple avocado duo, green mustard sorbet



L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et curry de légumes

Eggplant confit, fine seasonings, vegetable curry



L'ARTICHAUT

rôti, sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiches au curcuma

Roasted baby artichoke, chickpea emulsion, curcuma



LE RIZ

façon risotto, aromatisé au safran, pimentos, couscous de crucifères

Saffron flavored risotto, pimentos, cauliflower couscous



LE LITCHI

gelée tremblotante au jus de yuzu, espumas à la fleur de coquelicot

Lychee sorbet, raspberry coulis, lemon poppy foam



LE CAFÉ ET LES MIGNARDISES

Gluten free menu

All our breads are made in house by our Boulanger.

Price is inclusive of hospitality. 5% administrative fee and 8.875% New York State Tax charged additionally.

 *Plat végétarien
*Vegetarian dish