LE JARDIN
de Joël Robuchon

MS. YANNIS AU'S DINNER

5 September 2011

MENU

LE CAVIAR OSCIÈTRE
(L'AMUSE-BOUCHE)
servi en surprise, fine gelée cardinalisée

A surprise of Oscietre caviar

* * *

L'OURSIN
dans une délicate gelée, crème onctueuse au chou-fleur

Sea urchin in a lobster jelly, topped with a cauliflower cream

* * *

LA LANGOUSTINE
en papillote croustillante au basilic

Crispy langoustine papillote with basil

* * *

L' AUBERGINE
à l'œuf coque sans coque aux croutons dorés

Fine aubergine cream with soft-boiled egg and croutons

* * *

LE HOMARD
sur un risotto, étuvée de girolles, lié au parmesan

Lobster risotto, chanterelle mushrooms and parmesan cheese

* * *

LA CAILLE
au foie gras caramélisé, pomme purée truffée

Free-range quail and foie gras, served with mashed potato

ou/ or

LE BŒUF
en tartare et ses frites à l'ancienne

Steak tartare with hand-made French fries

ou/ or

LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU
tranchée aux aromates et jeunes pousses amères

Pan seared Wagyu beef with aromatics arugula salad

* * *

LE CHOCOLAT SENSATION
crémeux au chocolat 'Guanaja', sorbet au cacao, biscuit au chocolat

Creamy 'Guanaja' chocolate, cocoa sorbet, chocolate biscuit

* * *

LE MOKA OU LE THÉ
mignardises