

LA CARTE

L'ÉPOQUE  
AT ELKONIN  
BY ROBUCHON

## LA CARTE

### LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES HOT AND COLD STARTERS

<b>LE TOPINAMBOUR</b> en salade, copeaux de foie gras et parmesan <i>Topinambour salad with foie gras and parmesan shavings</i>	90
<b>LE POTIRON</b> en velouté, châtaignes et fenouil croquant <i>Pumpkin soup with chestnuts and crispy fennel</i>	70
<b>LE THON ROUGE</b> en tataki, aubergine et mousse au labneh de chèvre <i>Red tuna tataki, eggplant and goat cheese labneh</i>	85
<b>LES CREVETTES</b> servies tièdes, taboulé aux herbes fraîches et feuille d'épinard <i>Warm shrimps on spinach leaf under a fine tabbouleh with fresh herbs</i>	75
<b>LA BETTERAVE</b> , pommes Golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde <i>Beetroot and apple salad with a mustard sorbet</i>	80
<b>L'HUITRE</b> Gillardeau en gelée iodée et semoule de brocolis <i>Gillardeau oyster on an iodized jelly and broccoli semolina (per piece)</i>	50

### LES INCONTOURNABLES DE JOËL ROBUCHON JOËL ROBUCHON'S ESSENTIALS

<b>L'OEUF DE POULE</b> mollet et friand au caviar <i>Crispy poached eggs, caviar</i>	320
<b>LE BURGER</b> au foie gras et poivrons croquants (3 pièces) <i>Beef burger with foie gras and vejuice peppers (3 pieces)</i>	160
<b>LA CÔTE DE BŒUF</b> rôtie, sauce béarnaise, os à moelle et gratin dauphinois (2 personnes) <i>Prime rib with bearnaise sauce and gratin dauphinois (2 people)</i>	60/100g
<b>LE HOMARD</b> caramélisé, ravigoté au poivre noir, émulsion au lait de coco <i>Caramelized and glazed lobster, black pepper and coconut milk emulsion</i>	395

### LES POISSONS ET VIANDES FISH AND MEAT

<b>LE RISOTTO</b> au safran, chou Kale et émulsion végétale <i>Risotto with saffron and kale, vegetal emulsion</i>	100
<b>LE BAR</b> à l'unilatéral, racines de persil aux saveurs de bouillabaisse <i>Seabass with salsify and bouillabaisse sauce with fresh herbs</i>	150
<b>LA SOLE</b> à la plancha, huile vierge aux pignons de pain et basilic (2 personnes) <i>Dover sole "à la plancha", virgin oil with pine nuts and basil (2 people)</i>	395
<b>LES SAINT-JACQUES</b> , noix en croûte de gingembre, coriandre et curry vert <i>Scallops, walnuts in a ginger crust, coriander and green curry</i>	150
<b>LE TARTARE</b> de bœuf à la Parisienne <i>Beef tartar in a Parisian style</i>	150
<b>LE RIS DE VEAU</b> rôti, marmelade de citron épicé et étuvée de petits pois à la menthe <i>Roasted sweetbreads with a spicy lemon marmalade and stewed peas</i>	160
<b>L'ONGLET</b> à l'échalote et sa ratatouille provençale <i>Denver fillet with shallots and provençale ratatouille</i>	140
<b>L'ÉPAULE D'AGNEAU</b> confite aux dattes metdjoor et pois chiches (2 personnes) <i>Lamb shoulder confit with metdjoor dates and chickpeas (2 people)</i>	320