

L'ATELIER  
**ROBUCHON**  
M A D R I D  
JR

**MENU DÉCOUVERTE 165€**  
MENÚ DEGUSTACIÓN

OPCIÓN DE MARIDAJE : 90€

L'AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

LE CAVIAR IMPERIAL

*Sur une gelée de homard cardinalisée et symphonie de chou-fleur*  
Caviar imperial, gelée de bogavante y sinfonia de coliflor

\*\*\*

LES SAINT-JACQUES

*À la plancha, condiment au kumquat et caviar*  
Vieiras a la plancha con salsa de kumquat y caviar

\*\*\*

LE FOIE GRAS

*Rôti, cerises et amandes fraîches*  
Foie gras a la plancha, cerezas y almendras frescas

\*\*\*

LE TURBOT

*Rôti, beurre blanc aux algues et choux glacé*  
Rodaballo asado con almejas en salsa beurre blanc con algas

\*\*\*

LA CAILLE

*Caramélisée au foie gras de canard et sa salade d'herbes*  
Codorniz de corral caramelizada, foie gras, ensalada de hierbas

OU

L' AGNEAU

*De lait en côtelettes dorées à la fleur de thym (Suppl 10€)*  
Chuletas de cordero lechal con tomillo fresco

\*\*\*

LE CHOCOLAT SENSATION

*Crèmeux au "Guanaja", glace au cacao et biscuit au chocolat*  
Crema de Guanaja, helado de chocolate y bizcocho de chocolate