

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

**MENU DÉCOUVERTE 165€**  
TASTING MENU

WINE PAIRING 90€

L'AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

**LE CAVIAR IMPERIAL**

*Sur une gelée de homard cardinalisée et symphonie de chou-fleur*  
Imperial caviar and cauliflower symphony

\*\*\*

**LES SAINT-JACQUES**

*À la plancha, condiment au kumquat et caviar*  
Seared scallops à la plancha with caviar and a sauce of kumquat

\*\*\*

**LE FOIE GRAS**

*Rôti, cerises et amandes fraîches*  
Foie gras roasted with poached cherries and almonds

\*\*\*

**LE TURBOT**

*Rôti, beurre blanc aux algues et choux glacé*  
Roasted turbot with clams, savoy cabbage and beurre blanc

\*\*\*

**LA CAILLE**

*Caramélisée au foie gras de canard et sa salade d'herbes*  
Quail stuffed with foie gras, mashed potatoes

or

**L' AGNEAU**

*De lait en côtelettes dorées à la fleur de thym (Suppl 10€)*  
Milk-fed lamb cutlets, fresh thyme

\*\*\*

**LE CHOCOLAT SENSATION**

*Crèmeux au "Guanaja", glace au cacao et biscuit au chocolat*  
Creamy "Guanaja" chocolate, cocoa ice-cream and chocolate biscuit