

L'ATELIER
ROBUCHON
M A D R I D
JR

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
COLD AND HOT STARTERS

LA CECINA DE WAGYU <i>et son pain toasté à la tomate</i> Beef cecina on a toasted bread with tomato	59
LE CAVIAR IMPÉRIAL <i>sur une gelée de homard cardinalisée et symphonie de chou-fleur</i> Imperial caviar and cauliflower symphony	59
LES LANGOUSTINES <i>truffées et cuites en raviolis, étuvée de choux vert</i> Langoustine raviolis with black truffle, foie gras sauce and green cabbage	64
L'ŒUF DE POULE <i>mollet et friand au caviar, saumon fumé</i> Imperial caviar on a crunchy poached egg and smoked salmon	65
LE FOIE GRAS <i>rôti, poire pochée à la Manzanilla et amandes fraîches</i> Roasted foie gras, poached pear in Manzanilla and almonds	36

LES PLATS
MAIN COURSES

LE RIZ <i>façon risotto aux langoustines, petits pois et asperges vertes</i> Langoustine risotto with green peas and asparagus	48
LA SOLE <i>cuite au teppanyaki Meunière</i> Teppanyaki sole Meunière	65
LES SPAGHETTI <i>au homard et son émulsion coraillée</i> Lobster spaghetti, coral emulsion	72
LE ROUGET ROTI , <i>fleur de courgette farcie de piperade et jus de bouillabaisse</i> Grilled red mullet, courgette flower stuffed with peppers and bouillabaisse sauce	48
LE TURBOT <i>rôti, beurre blanc aux algues et choux glacé</i> Roasted turbot with clams, savory cabbage and beurre blanc	45
LE MERLAN <i>frit Colbert avec un beurre aux herbes</i> Whiting fried Colbert style with herb butter	42
LE CANARD <i>en duo de foie gras, réduction au vieux porto</i> Duck Rossini, foie gras and vintage porto reduction	58
LA CAILLE <i>caramélisée au foie gras de canard et sa salade d'herbes</i> Caramelized quail filled with foie gras, served with herbs salad	46
LE BOEUF <i>en filet, jardinière de légumes</i> Beef fillet with 'jardinière'	49
L'AGNEAU <i>de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym</i> Milk-fed lamb cutlets, fresh thyme	69