

L'ATELIER
ROBUCHON
M A D R I D
JR

COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT
CREATE YOUR OWN MENU

MENU 55€

Amuse-bouche

1 entrée au choix

1 starter

1 plat au choix

1 main course

Fromage ou dessert

Cheese or dessert

MENU 95€

Amuse-bouche

2 entrées au choix

2 starters

2 plats au choix

2 main courses

Fromage ou dessert

Cheese or dessert

Café ou thé

Coffee or tea

MENU 75€

Amuse-bouche

2 entrées au choix

2 starters

1 plat au choix

1 main course

Fromage ou dessert

Cheese or dessert

Café ou thé

Coffee or tea

SELECTION DU SOMMELIER
SOMMELIER SELECTION

Vin blanc / White wine

Madrid Valautin Blanco Albillo 2021

Ca'di Mat

8€ le verre / a glass

Vin rouge

Bourgogne Clos Michaud Monopole 2021

Maison Chanzy

12€ le verre / a glass

L'ATELIER
ROBUCHON
M A D R I D
JR

LES ENTRÉES FROIDES - COLD STARTERS

LA DORADE en carpaccio, graines de pavot et vinaigrette au citron (Suppl caviar 30€)
Seabream carpaccio, poppy seeds, lemon vinaigrette and lime zest

LA BETTERAVE en duo de pommes Golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte ✓
Beetroot and Golden apple salad served with green mustard sorbet

LE FOIE GRAS en terrine et sa brioche tiède (Suppl 10€)
Foie gras terrine with warm brioche

LES ENTRÉES CHAUDES - HOT STARTERS

L' ASPERGE BLANCHE façon mimosa, vinaigrette wasabi et jambon ibérique
White asparagus, eggs mimosa, wasabi dressing and iberico ham

RAVIOLI DE JAUNE D'ŒUF aux épinards et ricotta, asperges vertes et cecina de Wagyu
Egg yolk ravioli with spinach and ricotta, green asparagus and Wagyu cecina

LES SAINT-JACQUES à la plancha, condiment au kumquat (Suppl 8€)
Seared scallops à la plancha with a sauce of kumquat

LES PLATS - MAINS

LES SPAGHETTI au homard et son émulsion coraillée (Suppl 15€)
Lobster spaghetti and emulsion of its coral

LE RIZ façon risotto aux petits pois et asperges vertes ✓
Green peas and asparagus risotto

LE MERLAN frit Colbert avec un beurre aux herbes
Whiting fried Colbert style with herb butter

LE BOEUF en tartare, pommes frites
Steak tartare with fries

LE CANARD en magret rôti aux cerises et aux amandes
Roasted duck breast with cherries and almonds

LA PLUMA ibérique, jardinière de légumes
Pluma ibérica with 'jardinière'

LES DESSERTS - DESSERTS

LE CHOCOLAT SENSATION crémeux au "Guanaja", glace au cacao et biscuit au chocolat
Creamy "Guanaja" chocolate, cocoa ice-cream and chocolate biscuit

LE VACHERIN, garnis de fruits des bois accompagné de son sorbet au citron et romarin
Red berries vacherin, lemon and rosemary sorbet

LA POMME roulée façon tatin, caramélisée au Calvados et glace vanille
Apple tatin caramelised with Calvados and vanilla ice-cream