

L'ATELIER
ROBUCHON
M A D R I D
JR

COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT
CONFECCIONE SU PROPIO MENÚ

MENU 55€

Amuse-bouche

1 entrée au choix

1 entrada

1 plat au choix

1 plato principal

Fromage ou dessert

Queso o postre

MENU 95€

Amuse-bouche

2 entrées au choix

2 entradas

2 plats au choix

2 platos principales

Fromage ou dessert

Queso o postre

Café ou thé

Café o té

MENU 75€

Amuse-bouche

2 entrées au choix

2 entradas

1 plat au choix

1 plato principal

Fromage ou dessert

Queso o postre

Café ou thé

Café o té

SELECTION DU SOMMELIER

SELECCIÓN DEL SOMMELIER

Vin blanc / Vino blanco

Madrid Valautin Blanco Albillo 2021

Ca'di Mat

8€ le verre / la copa

Vin rouge / Vino tinto

Bourgogne Clos Michaud Monopole 2021

Maison Chanzy

12€ le verre / la copa

LES ENTRÉES FROIDES - ENTRADAS FRIAS

LA DORADE en carpaccio, graines de pavot et vinaigrette au citron (Suppl caviar 30€)
Carpaccio de dorada, semillas de amapola, vinagreta de limón, ralladura de lima

LA BETTERAVE en duo de pommes Golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte ✓
Ensalada de remolacha y manzana Golden con sorbete de mostaza verde

LE FOIE GRAS en terrine et sa brioche tiède (Suppl 10€)
Foie gras en terrina y brioche tostado

LES ENTRÉES CHAUDES - ENTRADAS CALIENTES

L' ASPERGE BLANCHE façon mimosa, vinaigrette wasabi et jambon ibérique
Espárragos blancos, mimosa, vinagreta de wasabi y jamón ibérico

RAVIOLI DE JAUNE D'ŒUF aux épinards et ricotta, asperges vertes et cecina de Wagyu
Ravioli de yema de huevo con espinacas y ricotta, espárragos verdes y cecina de Wagyu

LES SAINT-JACQUES à la plancha, condiment au kumquat (Suppl 8€)
Vieiras a la plancha con salsa de kumquat

LES PLATS - PRINCIPALES

LES SPAGHETTI au homard et son émulsion coraillée (Suppl 15€)
Spaguetis con bogavante y emulsión de su coral

LE RIZ façon risotto aux petits pois et asperges vertes ✓
Risotto de guisantes y espárragos

LE MERLAN frit Colbert avec un beurre aux herbes
Merlán frito estilo Colbert con mantequilla de hierbas

LE BŒUF en tartare, pommes frites
Steak tartare con patatas fritas

LE CANARD en magret rôti aux cerises et aux amandes
Magret de pato asado con cerezas y almendras

LA PLUMA ibérique, jardinière de légumes
Pluma Ibérica con jardín de verdura

LES DESSERTS - POSTRES

LE CHOCOLAT SENSATION crémeux au "Guanaja", glace au cacao et biscuit au chocolat
Crema de Guanaja, helado de chocolate y bizcocho de chocolate

LE VACHERIN, garnis de fruits des bois accompagné de son sorbet au citron et romarin
Merengue relleno de frutas del bosque con sorbete de romero y limón

LA POMME roulée façon tatin, caramélisée au Calvados et glace vanille
Tatin de manzana con Calvados y helado de vainilla