

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES PLATS FROIDS / COLD DISHES

Le saumon fumé, crème fouettée au
\$250..... raifort et ses toasts
Smoked Scottish salmon with
horseradish cream and
country toasts



Le jambon
« Iberico de Bellota »\$500
« Iberico de Bellota » ham

Le terrine de foie gras de
\$240..... canard au naturel, confiture de
cerises noires et pistaches
Duck foie gras terrine with
black cherry chutney and
pistachio



LES FRIVOLITES GOURMANDES



The French Club\$65
Tomato, chicken, egg,
ham and cheese

\$46..... Le foie gras à la mangue
Foie gras with mango

\$46..... Le crabe à l'avocat et
à la tomate confite
Crabmeat with avocado
and tomato confit

\$46..... Le saumon fumé
Écossais à l'aneth
Smoked Scottish salmon with dill

