

L'ATELIER

de Joël Robuchon



L'ATELIER

de Joël Robuchon

MENU DÉCOUVERTE DE SAISON

SEASONAL DISCOVERY MENU

\$ 155

L'AMUSE-BOUCHE

l'avocat en crème onctueuse sur un fondant de légumes acidulés
Vegetable fondant topped with a delicate avocado cream

...

LES TOMATES

du jardin avec un filet d'huile de basilic et fleur de sel
Heirloom tomato salad, basil oil and fleur de sel

...

LA SAINT-JACQUES

cuite en coquille à l'huile de ciboulette épicée
Sea scallop cooked in the shell with chive oil

...

LE CRABE ROYAL

doré à la plancha, frou-frou de légumes à l'huile de citronnelle
King crab a la plancha, vegetables with lemongrass oil

...

L'ASPERGE

verte à l'œuf de caille « miroir », morilles et jambon Ibérique
Green asparagus kebab with quail egg "mirror", morels and Iberico ham

...

LA SOLE

et jeunes poireaux dans une nage au lime et gingembre
Sole filet and baby leeks, buttery shellfish sauce with lime and ginger

...

LA CAILLE

au foie gras, caramélisée avec une pomme purée
Foie gras stuffed free-range quail with mashed potatoes

or

LA HAMPE

de bœuf à l'échalote
French-style hanger steak with fried shallots

...

LA FRAISE

en infusion aux saveurs de balsamique, panna cotta à la crème de mascarpone
Mascarpone panna cotta topped with fresh strawberries, balsamic ice cream

...

LA MÛRE

en compotée sur un biscuit aux épices, sorbet à la rhubarbe
Blackberry compote with spice cake, rhubarb sorbet

...

LE CAFE

Coffee or Espresso



MGM GRAND
maximum Vegas.

MGM GRAND. FINE DINING COLLECTION

L'ATELIER

de Joël Robuchon

MENU DÉCOUVERTE VEGETARIEN

VEGETARIAN DISCOVERY MENU

\$ 155

L'AMUSE-BOUCHE

l'avocat en crème onctueuse sur un fondant de légumes acidulés
Vegetable fondant topped with a delicate avocado cream

...

LES TOMATES

du jardin avec un filet d'huile de basilic et fleur de sel
Heirloom tomato salad, basil oil and fleur de sel

...

L'ASPERGE

blanche en gazpacho à l'huile d'amande douce
White asparagus gazpacho with virgin almond oil

...

L'ARTICHAUT

au frou-frou de légumes façon macédoine
Artichoke, medley of young vegetables

...

LE MACARONI

gratiné au Comté et asperges vertes
Macaroni in a Comté gratin and green asparagus

...

LES SPAGHETTI

aux morilles
Morel spaghetti

...

LES FROMAGES

sélectionnés par nos soins
Selection of cheeses

...

LA FRAISE

en infusion aux saveurs de balsamique, panna cotta à la crème de mascarpone
Mascarpone panna cotta topped with fresh strawberries, balsamic ice cream

...

LA MÛRE

en compotée sur un biscuit aux épices, sorbet à la rhubarbe
Blackberry compote with spice cake, rhubarb sorbet

...

LE CAFE

Coffee or Espresso



MGM GRAND
maximum Vegas.

MGM GRAND. FINE DINING COLLECTION

WINE PAIRINGS

Price is per person (minimum 5 people)
Including 1 x 5oz glass of each dinner wine and 1 x 3oz glass of dessert wine.

Additional wine is available at by the bottle list pricing
(All wines and vintages are subject to availability)

Substitutions can be made at an additional cost

\$ 75 Wine Pairing

Riesling, Domaine M. Kreydenweiss 2006
~
Meursault, Domaine P. Matrot 2006
~
Lirac "Chapelle de Maillac" Cave R. Sabon 2006

\$ 105 Wine Pairing

Sancerre "Château De Fontaine-Audon" Langlois-Château 2006
~
Meursault 1er Cru Genevrières, Domaine V. Girardin 2005
~
Château Angelus, Carillon d'Angelus 2003
~
Québec, La Face Cachée de la Pomme, Neige, Cidre de Glace

\$ 185 Wine Pairing

Bruno Paillard "Premiere Cuvee" Brut Champagne
~
Domaine J.M. Brocard "Fourchaume" Chablis 1er Cru 2005
~
Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean, Domaine M. Niellon 2003
~
Château Langoa Barton 2003
~
Tokaj-Hegyalja, Aszú Royal Tokaji "5 Puttonyos" 2006