

MENU

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

crispy scampi waffle with herbs

Le Caviar Impérial

et le king crab rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur

imperial caviar and king crab refreshed with crustacean jelly and light cauliflower cream

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, risotto de frévola sarda voilé aux sucs de Château Chalon

panfried Scallop served with fregola sarda risotto in Château Chalon sauce

La Sole

de pêche locale cuite en ballotine au safran et moules en marinières

sole served in ballotine style with saffron flavored mussels creamy sauce

Le Canard Challandais

en duo de foie gras et cerises confites aux épices

Challans duck and foie gras duo, presented with a spices flavored cherry confit

La Pêche Blanche

confite, escorté d'une mousse verveine et sorbet à la noix de coco

white peach confit escorted with verbena mousse and coconut sorbet

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

coffee or tea served with sweet temptations

Joël Robuchon
RESTAURANT

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger
All our breads are made in house by our bakery team