

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

Le Foie Gras d'Oie

et le maïs en velouté glacé sur une infusion soyeuse

goose foie gras mousse and delicate jelly topped with a cold creamy corn soup

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, risotto de frégola 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 Bœuf Wagyu

la noix d'entrecôte tranchée aux fins aromates, girolles et farandole de poivrons arlequin

pan seared Wagyu beef with smoked eggplant, crunchy bell pepper and black pepper sauce

La Mangue Perroquet

aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé

mango served as an oval chocolate stuffed with mango mousse accompanied with exotic ice cream

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