

## ~MENU~

*imaginé par Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

### La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

**crispy scampi waffle with herbs**

\*\*\*

### Le Caviar Impérial

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

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

### La Noix de Saint-Jacques

*poêlée, risotto de fregola sarda voilé aux sucs de château Chalon*

**panfried Scallop served with fregola sarda risotto in Château Chalon sauce**

### La Sole

*d'Ishikawa cuite en ballotine au safran et moules du Mont Saint-Michel en marinères*

**sole served in ballotine style with saffron flavored mussels creamy sauce**

### La Volaille Fermière

*en duo de foie gras juste caramélisés, risotto de pois gourmand à l'épeautre, jus gras*

**free Range Chicken and duck liver caramelized presented with a spelt risotto**

\*\*\*

### La Rose

*en délicate mousse au miel et son coulis à la framboise*

**rose on a smooth honey mousse and raspberry coulis**

\*\*\*

### 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 équipe de boulangers*  
**All our breads are made in house by our bakery team**