

~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 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 Homard

en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, risotto de frégola sarda voilé aux suc de château Chalon
panfried Scallop served with fregola sarda risotto in Château Chalon sauce

Le Bar

de ligne cuit en côtelettes, pack-choi et sauce au poivre de "Malabar"
sea bass served with a Malabar pepper reduction and baby pak choy salad

Le Porc Ibérique

«la pluma» caramélisée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées
lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

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 boulanger
All our breads are made in house by our bakery team