

~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

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 sucs de château Chalon

panfried Scallop served with fregola sarda risotto in Château Chalon sauce

Le Bar

poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux

sea bass served with a lemongrass emulsion and oil and stewed leeks

Le Porc Ibérique

"la plume" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillées et sauce au poivre noir de Sarawak

caramelized iberico porc pluma with grilled vegetables and "Sarawak" black pepper sauce

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