

~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

La Truffe Blanche

d'Alba en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras

white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

L'Oursin

accompagné d'une purée de pomme de terre au café grand Arabica

sea urchin with grand Arabica coffee scented mash potato

Le Homard Bleu

caramélisé ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar et pousses d'épinards

caramelized blue lobster served with a Malabar pepper sauce and baby spinach flavored with wasabi

Le Filet de Bœuf

tranché aux aromates, coulis d'échalottes grises aux vieux vinaigre de Xérès 25 ans

grilled Wagyu beef fillet served with a shallot coulis flavored with 25 years Xérès vinegar

La Forêt Noire

comme un champignon, cœur de griottines au kirsch

black forest like a mushroom, preserved cherries and a kirsch liqueur chocolate mousse

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