

~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 Haricot vert

en salade façon "Niçoise" aux copeaux de parmesan

green beans in "Niçoise" style salad served with parmesan cheese 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 Bœuf

châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes purée

beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with potatoes puree and port reduction

Le Coco des îles

sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco

coconut chocolate shell served on a passion fruit jelly

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