

~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, rissoto de fregola sarda voilé aux sucs de château Chalon

panfried Scallop served with fregola sarda risotto in Château Chalon sauce

L'Amadaï de "Yamaguchi-Hagi"

cuit en écailles croustillantes, artichauts épineux et jus de barigoule

pan fried Amadaï cooked with his scale and served with artichoke in barigoule sauce

Le Bœuf de "Tottori"

grillé aux fins aromates, macaroni "Candele", fine farce de foie gras et girolles aux pousses tétragone

grilled Tottori Wagyu beef served with "Candele" macaroni stuffed with girolle mushrooms

Le Cheese Cake

déclinaison gourmande aux agrumes fraîches

cheese cake mousse accompanied of fresh grapefruit and clementine

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