

~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

Sologne imperial caviar and king crab refreshed with crustacean jelly and light cauliflower cream

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, risotto de fregola sarda voilé aux sucs de château Chalon

panfried Scallop served with fregola sarda risotto in Château Chalon sauce

La Sole

d'Ishikawa cuite en ballotine au safran et moules du Mont Saint-Michel en marinères

sole served in ballotine style with saffron flavored mussels creamy sauce

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 Ruche

bavarois à la poire "France", glace au miel Acacia et crémeux au chocolat Itakuya

bavarois hive with "France" pear, Manuka honey ice cream and creamy Itakuja chocolate

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 équipe de boulangers
All our breads are made in house by our bakery team