

# ~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**

## Le Navet Rouge

*d'Hokkaido et le radis avec un carpaccio de saint-jacques citronné à la poutargue*  
**red turnip and radish served with a scallop carpaccio and a citrus dressing**

## Le Zéphyr

*au fromage compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de truffe*  
**emmental cheese creamy souffle on a hot black truffle coulis**

## Le Bar

*de ligne cuit en côtelettes, pack-choi et sauce au poivre de "Malabar"*  
**sea bass served with a Malabar pepper reduction and baby pak choy salad**

## 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 Itakuja*  
**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 boulanger*  
**All our breads are made in house by our bakery team**