

~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

La Truffe Noire

de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras

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

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 Homard Bleu

rôti en cocotte, potiron et châtaigne confite au beurre de corail

blue lobster served in cocotte with coral sauce, pumpkin and chestnut confit

Le Filet de Bœuf Wagyu

grillé aux fins aromates escorté de légumes racines braisés au jus gras

tenderloin of Wagyu grilled with aromates accompanied of braised chestnut and turnip

La Pomme d'Eve

sablé spéculoos accompagnée d'une mousse légère parfumé au calvados du domaine de Coquerel

Aomori apple invigorated with calvados and light mousse with speculoos biscuit

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