

~MENU~

imaginé pour 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 Tomate

en salade, huile d'olive au basilic sur une transparence fleurie à la mozzarella

duo of tomato, jelly topped with mozzarella infused with basil oil

L'Asperge Sauvage

en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tome basque et nuage d'oignon blanc

wild asparagus hot velvety presented with small raviolis stuffed with tome basque cheese

Le Porc Ibérique

"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Sarawak

caramelized iberico porc pluma with grilled vegetables and "Sarawak" black pepper sauce

La Caipirinha

aux paillettes de cachaça, crémeux passion-banane et nectar de noix de coco

"Caipirinha" with passion-banana cream, cachaça granite and coconut nectar

Le Café ou le Thé

agrémenté 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