

# ~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*

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

## **La Daurade**

*de ligne en fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi*

**line caught sea bream marinated with orange and white jasmin dressing, crispy Sakura-Ebi**

## **L'Asperge Sauvage**

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

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

## **Le Bar**

*et la langoustine en fantaisie au caviar impérial et langue d'oursin*

**duo of Sea Bass and Scampi on a bed of creamy fennel topped with Imperial caviar and sea urchin**

## **Le Canard Challandais**

*en duo de foie-gras et jubilé de cerises confites à la bière Kriek*

**duck and foie-gras duo presented with spiced cherry confit flavored with Kriek beer**

\*\*\*

## **Le Coco des îles**

*sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*

**coconut chocolate shell served on an exotic fruits jelly and fresh mango**

\*\*\*

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