

# ~MENU~

*imaginé pour Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

## La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

**crispy scampi waffle with herbs**

\*\*\*

## Le Caviar Impérial de Sologne

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*

**Imperial caviar served with a crustacean jelly and a cauliflower cream**

## Le Crabe Kegani

*en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé*

**mille-feuille of Kegani crab, avocado and green apple served on a spicy tomato coulis**

## 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 Homard Bleu

*rôti, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits légumes en marinères*

**roasted blue lobster, veiled with château Chalon sauce and vegetables marinère**

## Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes purée*

**beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with mashed potato and port wine reduction**

\*\*\*

## Le Dôme Framboise

*sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc*

**dome of raspberry mousse presented on a ruby jelly infused with champagne rosé and white cheese**

\*\*\*

## 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**