

~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 crab 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 Truffe Blanche

en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras

white truffle and potato salad served with confit duck liver shavings

La Noix de Saint-Jacques

juste poêlée, coulis chaud de potiron et cristalline aux graines torrifiées, mousseline de vieux comté

Hokkaido scallop pan-seared and served with pumpkin coulis and conte cheese

La Langouste

grillée, petits légumes d'automne en marinère aux sucs de Château Chalon

roasted rock lobster, veiled with château Chalon sauce and vegetables marinères

L'Entrecôte de Bœuf Wagyu

à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères

pan seared Wagyu striploin served with "Candele" macaroni stuffed with artichoke

Le Raisin de Kyoho

dans une sphère en sucre soufflé, transparence au Champagne Grand Rosé

sugar ball flavored with "Kyoho" grapes and presented on a champagne rose jelly

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