

~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

Le Mont-Carmel

fondant épicé au curry d'aubergine et crème d'avocat

symphony of curry flavored eggplant and avocado cream

La Châtaigne

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

chestnut velvety presented with celery stock and smoked lard

Le Porc Ibérique

« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

La Forêt Noire

présentée comme un bolétus au cœur de griottines kirschées

**black forest presented like a mushroom with cherries
and a kirsch liqueur chocolate mousse**

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