

~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

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

Le Homard

en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin

lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

La Châtaigne

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

chestnut velvety presented with celery stock and smoked lard

Le Bar

saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté

pan fried sea bass with mild spices and a red wine reduction

Le Pigeon Bressan

et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles

pigeon Bresse and duck liver cooked with green cabbage, accompanied with a broth

La Pomme Symphonie

gelée au Calvados aux brisures de spéculoos et granité Kougyoku

medley of apples flavored with calvados accompanied of speculoos and Kougyoku sorbet

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