

~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 crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur

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

Le Saumon

fumé en frivolité, crème légère au wasabi

smoked Salmon, delicate mousse served with wasabi scented 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 Rose

en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise

rose shape on a smooth honey mousse and raspberry coulis

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