

# ~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**

## **La Truffe Noire**

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

**black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings**

## **L'Ormeau**

*confit au beurre de son foie accompagné d'une embeurrée de navet de la ferme d'Ebihara*

**abalone confit served in its liver butter sauce and radish from Ebihara farm**

## **La Langouste**

*grillée, petits légumes d'hiver en marinères*

**grilled rock lobster accompanied with braised seasonal vegetables**

## **Le Filet de Bœuf**

*saisie aux aromates, macaroni "Candele" fine farce aux artichauts mitonnés et pousses amères*

**pan seared beef fillet served with "Candele" macaroni stuffed with artichoke**

\*\*\*

## **Le Cheese Cake Fraise**

*mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert*

**strawberry and cheese cake symphony with lime zest parfum and Tahiti vanilla 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 boulanger*  
**All our breads are made in house by our bakery team**