

~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

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

Le Homard Européen

truffé et voilé de fines feuilles de navet, coralline à l'huile de curcuma

truffled lobster and wrapped with sliced radish, coralline and turmeric dressing

La Châtaigne

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

chestnut velvety presented with celery stock and smoked lard

Le Managatsuo

cuit à la vapeur puis gratiné aux pontargues, son jus perlé

steamed and gratinated Managatsuo with cured fish roe, served on a braised rape blossom

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

Les Agrumes

de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko

symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Miko 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