

~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

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

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

La Soupe de Poisson

avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage

fish stock soup served with seasonal vegetables and a floating meringue

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

Le Chocolat Ivoire

en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Tochiaika

white chocolate mousse surrounded by a shell of red mixed fruits flavored with Amaretto and "Tochiaika" sherbet

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