

~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 Haricot Vert

en salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan

green beans in mimosa style salad served with duck liver shavings

La Morille

voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

creamy organic spelt wheat risotto served with morel mushrooms and parmesan cheese

La Langouste

grillée, petits légumes de saison en marinères

grilled rock lobster accompanied with braised seasonal vegetables

Le Filet de Bœuf

à la plancha, escorté d'une galette au maïs et son beignet parfumé d'épices

pan seared beef fillet accompanied with fried corn and its galette flavored with spices

Le Cheese Cake

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes

cheese cake mousse accompanied of fresh Seasonal citrus fruits

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