

~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 Niçoise et condiment oeuf mimosa

green beans in Niçoise style salad served with egg condiment

L'Oursin

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin 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 Léopard

coulis exotique au parfum d'ananas et mousse fromage blanc

**leopard presented with white cheese mousse
and pineapple flavored exotic 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 boulanger
All our breads are made in house by our bakery team