

# ~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 Kinmédaï

*et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc*

**steamed red snapper served in white butter sauce with braised salsify**

## Le Pigeon

*et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*

**pigeon and duck liver cooked with green cabbage, accompanied with a broth**

\*\*\*

## Le Citron

*en fine coque farcie de son confiture et une mousse au chocolat blanc escorté d'un sorbet au romarin*

**lemon shape filled with its jam and white chocolate mousse escorted with rosemary flavored 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**