

~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

L'Avocat

servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade légumes de saison

avocado served in spicy guacamole style with seasonal vegetables

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 Porc Ibérique

« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chiccons et croustilles dorées

lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

La Cerise "Sato Nishiki"

accompagnée d'une mousse et une gelée griotte escortée d'une glace au lait d'amande

"Sato Nishiki" with a mousse and jelly of Morello cherry escorted with milk almond ice cream

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 équipe de boulangers
All our breads are made in house by our bakery team