

~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 une royale de fenouil flottante sous son nuage

fish stock soup served with fennel custard 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 Coco des îles

fourré d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas

coconut chocolate shell stuffed with an exotic fruits marmalade served with pineapple 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