

~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

La Tarte Fine

à la tomate et avocat, amandes fraîches et petites pousses de basilic

crispy tomato and avocado tart, fresh almonds with baby basil leaves

La Soupe de Poisson

avec une royale de fenouil flottante sous son nuage

fish stock soup served with fennel custard and a floating meringue

L'Agneau

rôti à la fleur de thym accompagné d'un brick croustillant au jus

roasted lamb flavored with thyme, accompanied with crispy brick

Le Mikado

mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille

Mikado, Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice

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