

~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 Truffe Blanche

en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras

white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

Le Cèpe

noilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

creamy organic spelt wheat risotto served with ceps mushrooms and parmesan cheese

L'Amadaï

cuit en écailles et servi sur une nage aux poivrons rouges

pan fried "Amadaï" cooked with his scale and served with a red bell pepper broth

Le Filet de Bœuf

à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères

pan seared beef fillet accompanied by "Candele" macaroni stuffed with artichoke

La Forêt Noire

comme un champignon, cœur de griottines au kirsch

black forest like a mushroom, preserved cherries and a kirsch liqueur chocolate mousse

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