

~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'Aubergine

en fondant épicé, garni de légumes croquants d'Automne

spicy eggplant paste presented with Autumn vegetables

La Châtaigne

dans un fin velouté soyeux sur un voile de lard fumé

chestnut velvety garnished with smoked lard foam

Le Porc Ibérique

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

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

Le Mikado Chocolat-Poire

escorté d'une sauce caramel aux éclats de noisettes et son fin sorbet

chocolate and pear mikado served with caramel sauce and Hazelnut, pear 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 équipe de boulangers

All our breads are made in house by our bakery team