

# ~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 Européen

*voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*

**European lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream**

## La Châtaigne

*dans un fin velouté soyeux sur un voile de lard fumé*

**chestnut velvety garnished with smoked lard foam**

## Le Bar

*saisi sur la peau aux épices avec une sauce verjuté*

**sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction**

## L'Agneau

*rôti avec une crépinette d'abats nobles, ragoût d'haricots coco et chipotle*

**roasted lamb in a stew of white coco beans and chipotle**

\*\*\*

## Les Pommes

*en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku*

**medley of apples flavored with calvados and speculoos accompanied of Kougyoku 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**