

# ~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**

## Le Saumon

*fumé en frivolité, crème légère au wasabi*

**smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream**

## La Truffe Noire

*en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver*

**black truffle broth presented with ravioli of foie gras and winter vegetables**

## Le Porc Ibérique

*"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Sarawak*

**caramelized iberico porc pluma with grilled vegetables and "Sarawak" black pepper sauce**

\*\*\*

## Le Citron

*en fine coque farcie de son confiture et mousse au chocolat blanc escortée d'un sorbet au romarin*

**lemon shape filled with its jam and white chocolate mousse escorted with rosemary flavored 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**