

~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

voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

creamy organic spelt wheat risotto served with black truffle and parmesan cheese

L'Uchiwa Ébi

de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon

roasted Uchiwa Ebi served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce

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 Fraise Amaou

dans un arc au chocolat blanc, gelée de bergamote et légèreté au fromage blanc

Amaou strawberry served in a white chocolate crescent with bergamot jelly and white cheese 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