

~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

La Joue de Bœuf

et la carotte en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde

beef cheek and carrot mille-feuille accompanied with mustard emulsion

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 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

Le Dôme Fraise

en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante

dome of strawberry mousse flavored with yogurt whipped cream presented on a ruby jelly

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