

# ~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 Saumon

*fumé en frivolité, crème légère au wasabi*

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

## L'Oignon Doux

*en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*

**sweet onions custard presented in a light creamy velvety with crispy Sakura-Ébi**

## L'Amadaï

*cuit en écailles avec un coulis de "Nanohana" aux palourdes*

**pan fried "Amadaï" cooked with his scale, served with rape blossom coulis and clams**

## L'Agneau

*le carré et la crépinette d'abats nobles avec un ragoût d'haricots coco et chipotle*

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

\*\*\*

## La Mandarine

*dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade d'agrumes vanillée accompagnée d'un sorbet Miko*

**mandarin served as an orange chocolate stuffed of citrus marmalade presented with Miko 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**