

~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

La Carotte

et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de foie gras

carrot and black poultry mille-feuille served with foie gras shavings

L'Oursin

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois

creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and green peas

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

poêlé relevé de Fukinoto et Kogomi croustillant au jus perlé

pan seared beef fillet accompanied with Fukinoto and deep fried kogomi

Le Cheese Cake

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes

cheese cake mousse accompanied of fresh seasonal citrus fruits

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