

*** 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 Haricot Vert

en salade Niçoise et condiment œuf mimosa

green beans in Niçoise style salad served with egg condiment

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

La Pintade

ivre de « Château Chalon » accompagnée d'une morille farcie au gras de cuisse et foie gras

braised guinea fowl with Château Chalon scented cream accompanied by a stuffed morel

La Cerise "Sato Nishiki"

accompagnée d'une mousse et une gelée griotte, glace au lait d'amande

"Sato Nishiki" with a mousse and jelly of Morello cherry escorted with milk almond ice cream

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