

*** MENU ***

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 Homard

en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin

lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

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 roquette aux palourdes

pan fried "Amadaï" cooked with his scale, served with arugula coulis and clams

L'Agneau

le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates aux épices

roasted lamb chop accompanied with a spicy eggplant and tomato cake

La Mandarine

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

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