

*** 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

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

sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan

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

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

Le Filet de Bœuf

poêlé, charlotte aux asperges vertes et duxelle crémeuse de champignons

pan seared beef fillet accompanied of a green asparagus charlotte stuffed with mushrooms duxelles

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