

*** 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

Le Topinambour

en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard

Jerusalem artichoke creamy velvety on a duck liver custard

Le Bar

cuit délicatement au jus perlé avec une fricassée de girolle

slowly cooked sea bass with fish sauce and chanterelle mushroom fricassee

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

Le Coco des îles

fourré d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas

coconut chocolate shell stuffed with an exotic fruits marmalade served with pineapple 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