

## \*\*\* 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**