

## \*\*\* 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 Tarte Fine

*à la tomate et avocat, amandes fraîches et petites pousses de basilic*

**crispy tomato and avocado tart, fresh almonds with baby basil leaves**

\*\*\*

### Le Topinambour

*en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

**Jerusalem artichoke creamy velvety on a duck liver custard**

\*\*\*

### Le Ris de Veau

*poêlé croustillant et Matsutaké grillé sur une étuvée d'épinards*

**pan seared sweetbrad presented on a braised spinach and topped with grilled Matsutake**

\*\*\*

### La Forêt Noire

*comme un champignon, cœur de griottines au kirsch*

**black forest like a mushroom, preserved cherries and a kirsch liqueur chocolate mousse**

\*\*\*

### 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**