

*** 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

Le Saumon

fumé en frivolité, crème légère au wasabi

smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

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

La Langouste

en nage aux petits légumes et zeste d'agrumes

roasted lobster floating on a baby vegetables sauce flavored with citrus zest

Le Filet de Bœuf

poêlé, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir

pan seared beef fillet accompanied of caramelized shallot and red wine served in opera style

La Ruche

bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat

the hive, pear bavarois served with Acacia honey ice and creamy chocolate sauce

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