

*** 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 truffe blanche

carrot and black poultry mille-feuille served with white truffle shavings

La Noix de Saint-Jacques

juste poêlée, conlis chaud de potiron et cristalline aux graines torréfiées, mousseline de vieux comté

pan-seared sea scallop presented on a bed of pumpkin puree and comté cheese creamy sauce

Le Kinki

cuit au four, "Shimonita-negi" braisés ornés des œufs de saumon

oven baked Kinki fish with braised "Shimonita-negi" and salmon roe

Le Filet de Bœuf

sauté, macaroni "Candele" fine farce de champignons et pousses amères

pan seared beef fillet accompanied by "Candele" macaroni stuffed with mushrooms

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