

*** 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

Le Topinambour

en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard

fresh corn creamy velvety on a duck liver custard

Le Porc Ibérique

« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

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