

*** 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 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

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

rôti aux anchois et l'ail avec un beignet de feuilles de sange

roasted lamb chop with garlic and anchovy accompanied by a stuffed cabbage

Les Pommes

en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku

medley of apples flavored with calvados and speculoos accompanied of Kougyoku 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