

## \*\*\* 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**

\*\*\*

### La Truffe Noire

*en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver*

**black truffle broth presented with ravioli of foie gras and winter vegetables**

\*\*\*

### 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**

\*\*\*

### Le Dôme Fraise

*en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*

**dome of strawberry mousse flavored with yogurt whipped cream presented on a ruby jelly**

\*\*\*

### 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**