

*** 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 Sériole

en tartare voilée fines lamelles de radis rouges à l'aigre doux au calamansi

greater amberjack tartar with thin strips of red radish flavored by calamansi

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, mousseline de céleri rave et truffe noire

pan-seared sea scallop presented with light puree of celery root and black truffle

Le Homard

rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon

roasted blue lobster served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce

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

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert

strawberry and cheese cake symphony with lime zest scent and Tahiti vanilla 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 boulanger
All our breads are made in house by our bakery team