

## \*\*\* 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**

\*\*\*

### 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 Managatsuo

*cuit à la vapeur puis gratiné aux pontargues, son jus perlé*

**steamed managatsuo and gratinated with mullet roe presented on a rape blossom puree**

\*\*\*

### Le Chevreuil

*le dos en habit de truffe noire, raviole de foie gras au sauce poivrade*

**venison dressed in truffle with foie gras ravioli and black pepper sauce**

\*\*\*

### Le Champignon

*crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés*

**Mushroom shape of creamy and crispy hazelnut presented with spicy citrus coulis**

\*\*\*

### 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**