

*** 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

La Niçoise

revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert

soft boiled egg in modern style "Niçoise" with Macedonia vegetables

L'Oignon Doux

en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant

sweet onions custard presented in a light creamy velvety with crispy Sakura-Ébi

Le Bar

cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé

steamed sea bass and gratinated with mullet roe presented on a rape blossom puree

L'Agneau

le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates à la harissa

roasted lamb chop escorted with a spicy eggplant and tomato cake

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