

*** 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 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 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