

## \*\*\* 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 Homard Européen

*voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*

**euopean lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream**

\*\*\*

### L'Oursin

*voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois*

**creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and green peas**

\*\*\*

### L'Amadaï

*cuit en écailles sur une nage iodée avec des asperges blanches*

**pan fried "Amadaï" cooked with his scale in a shellfish broth sauce with braised white asparagus**

\*\*\*

### Le Filet de Bœuf

*sauté, 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**