

## \*\*\* 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**

\*\*\*

### La Rose

*en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*

**rose shape made by honey light mousse served on a raspberry 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 boulanger*

**All our breads are made in house by our bakery team**