

*** 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 Coco des Îles

sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco

coconut chocolate shell served on a passion fruit 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