

*** 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

european 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

grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin

grilled beef filet with smoked eggplant, crunchy bell pepper

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