

## \*\*\* 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 Veau

*en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrones*

**"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce**

\*\*\*

### Le Maïs

*en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

**fresh corn creamy velvety on a duck liver custard**

\*\*\*

### La Volaille Fermière

*le suprême rôti et sa cuisse en parmentier gratinée au parmesan*

**roasted free range chicken and its thigh in "parmentier" gratinated with parmesan cheese**

\*\*\*

### La Forêt Noire

*au cœur de griottines servie avec une glace chocolat*

**black forest with preserved cherries accompanied by a chocolate ice cream**

\*\*\*

### 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**