

*** 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

Le Chinchard Rayé

et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte
striped jack and "mizunasu" eggplant in mille-feuille style with green mustard vinaigrette

Le Potiron

en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard
Butternut creamy velvety on a duck liver custard

Le Hata

et l'asperge verte de "JET FARM" façon meunière relevé de condiment myounga au jus
Grouper fish and green asparagus from "JET FARM" presented in meunière style with Myoga condiment

L'Agneau

le carré rôti avec une tourtière à l'épaule confite et légumes de saison
roasted rack of lamb escorted by a shoulder confit and seasonal vegetables tart

Le Dôme Framboise

sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc
dome of raspberry mousse presented on a ruby jelly infused with champagne rosé and white cheese

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