

*** 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 algues

creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed

L'Amadaï

dans une écume safranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel

pan fried "Amadaï" cooked with his scale in a saffron flavored emulsion of Mont-Saint-Michel mussels

Le Filet de Bœuf

grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin

grilled beef filet with smoked eggplant, crunchy bell pepper

La Ruche

bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat

the hive, pear bavarois served with Acacia honey ice and creamy chocolate sauce

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