

*** 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 Crevette

"BOTAN-EBI" en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche

"BOTAN-EBI" shrimp tartar on an avocado paste accompanied with fresh coriander

L'Ormeau

confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette

braised abalone presented in its liver light buttery sauce

Le Kinmédaï

cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé

slowly cooked red snapper and braised cabbage served in a buttery sauce with smoked Ikura

Le Filet de Bœuf

sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge

sautéed beef fillet escorted by burdock root with red wine sauce

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