

*** 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 Truffe Noire

en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras

black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

L'Ormeau

confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet

abalone confit and its liver sauce accompanied by a buttered turnip

L'Amadaï

cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux

slowly cooked sea bream served in a light creamy sweet onions sauce

Le Filet de Bœuf

sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge

sauteed beef fillet escorted by burdock root with red wine sauce

Le Champignon

crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés

mushroom shape of creamy and crispy hazelnut presented with spicy citrus coulis

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