

*** 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 Sérieole

en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu

greater amberjack tartar with thin strips of radish flavored by yuzu

Le Bouillon de Poule

avec une symphonie des légumes cultivateur au foie gras

chicken broth with foie gras raviolis and winter vegetables

Le Porc Ibérique

« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

Les Agrumes

de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko

**symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam
and Miko sorbet**

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