

*** 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

La Sériole

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 Kinmédaï

cuit à la vapeur dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé
steamed red snapper accompanied of "Aoriika" squid in a seaweed sauce

L'Agneau

en côtelettes dorées à la fleur de thym et son ragout d'haricots coco au piment d'Espelette
thyme flavored lamb chops served on a stew of white coco beans

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert
**strawberry and cheese cake symphony with lime zest parfum
and Tahiti vanilla mousse**

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