

*** 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 Saumon

fumé en frivolité, crème légère au wasabi

smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

La Morille

en risotto d'épeautre crémeux aux petits pois

creamy organic spelt wheat risotto served with morel mushrooms and green peas

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

grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin

spice flavored grilled beef fillet escorted by a crunched seasonal vegetables

Les Agrumes

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

symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Kiyomi 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 boulanger

All our breads are made in house by our bakery team