

*** 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 Niçoise

revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert
soft boiled egg in modern style "Niçoise" with Macedonia vegetables

L'Asperge Verte

en fin velouté accompagné de petits ravioles de ricotta à la menthe fraîche
green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint

L'Agneau de Lait

en côtelettes à la fleur de thym, pommes de terre fondantes au jus gras
thyme flavored lamb chops served with potatoes and rich gravy

La Fameuse Crème Caramel

de Joël Robuchon

Joël Robuchon famous custard with a layer of clear caramel 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 équipe de boulangers
All our breads are made in house by our bakery team