

*** 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

Le Saumon

fumé en frivolité, crème légère au wasabi
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

L'Asperge Verte

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

Le Hata

vapeur à la fleur de sauge servi avec des "Kamonasu" et une mousseline de chorizo Ibérique
steamed Hata with sage blossom, served with kamonasu and an Iberian chorizo mousseline

Le Carré d'Agneau

rôti à la fleur de thym, calissons de légumes au jus gras
roasted rack of lamb with thyme, vegetable calissons in a rich jus

Le Raisin "Kyoho"

frais et en gelée, sur un blanc-manger servi avec un sorbet au shiso
"Kyoho" grape fresh and jellified with shiso sorbet served on a vanilla flavored blanc-manger

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