

*** 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 petites ravioles de ricotta à la menthe fraîche

green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint

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

La Pêche Melba

en harmonie de rhubarbe et parfum de verveine, glace à la vanille de Madagascar

peach Melba in harmony with rhubarb and Madagascar vanilla ice cream

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