

*** 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

L'Oursin

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues

creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed

Le Kinki

délicatement cuit, servi avec ses légumes estivaux au yuzu

delicately cooked kinki, served with summer vegetables and yuzu

Le Filet de Bœuf

grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin

spice flavored grilled beef fillet escorted by a crunched seasonal vegetables

Le Coco des Îles

sur une gelée aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco

coconut chocolate shell served on a passion fruit jelly

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