

*** 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 Betterave

la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

Le Topinambour

en velouté onctueux accompagné de foie gras sauté et de cacahuètes

Jerusalem artichoke velouté, served with sautéed foie gras and peanuts

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 Ruche

bavaroise à la poire, glace au miel d'Acacia et crémeux au chocolat

the hive, pear bavarois served with Acacia honey ice and creamy chocolate 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