

*** 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 Crevette

"BOTAN-EBI" en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche

"BOTAN-EBI" shrimp tartar on an avocado paste accompanied with fresh coriander

La Noix de Saint-Jacques

voilée sur un risotto d'épeautre crémeux au parmesan

creamy organic spelt wheat risotto served with sea scallop and parmesan cheese

Le Kinki

délicatement cuit, servi avec ses légumes de saison au sudachi

delicately cooked kinki, served with seasonal vegetables and sudachi citrus

Le Filet de Bœuf

sauté, échalote caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir

pan-seared beef fillet with caramelized shallot in opera style, red wine and black pepper

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