

*** 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*