

*** 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
imperial caviar and crab refreshed with crustacean jelly and light cauliflower cream

Le Maquereau

fumé en tartelette à la compotée d'aubergine, lamelles de légumes et purée de basilic
smoked mackerel tartlet with eggplant compote, vegetable slices and basil purée

Le Topinambour

en velouté onctueux accompagné de foie gras sauté et de cacahuètes
Jerusalem artichoke velouté, served with sautéed foie gras and peanuts

Le Hata

vapeur à la fleur de sauge servi avec des "Kamonasu" et une mousseline de chorizo Ibérique
steamed Hata with sage blossom, served with kamonasu and an Iberian chorizo mousseline

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

Le Raisin "Kyoho"

frais et en gelée, sur un blanc-manger servi avec un sorbet au shiso
"Kyoho" grape fresh and jellified with shiso sorbet served on a vanilla flavored blanc-manger

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