

## \*\*\* 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**

\*\*\*

### La Sériole

*enrobée d'un cannelloni de navet "Shôgoïn", relevée de pontargue*  
**amberjack wrapped in a turnip cannelloni, elevated with cured mullet roe**

\*\*\*

### Le Bouillon de Poule

*voilé de racines imprimées aux herbes, accompagné de ses légumes hivernaux*  
**chicken broth veiled with root vegetables and herb impressions, accompanied by winter vegetables**

\*\*\*

### Le Kinmédaï

*et le bulbe de lis cuit dans une nage au beurre d'algues acidulé*  
**simmered kinmedai with lily bulb in a light acidic seaweed-butter broth**

\*\*\*

### Le Porc Ibérique

*"la pluma" rissolée, polenta onctueuse et salade de chicons*  
**seared Iberian pork "pluma", creamy polenta and a chicory salad**

\*\*\*

### Le Mikado

*mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace vanille de Madagascar*  
**Mikado, Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice**

\*\*\*

### 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**