

*** 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 Pomme de Terre

en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras

potato salad and black truffle served with lightly smoked duck liver shavings

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 Bar

saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté

sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction

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

Les Agrumes

de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko

**symphony of seasonal citrus escorted
with white chocolate foam and Miko sorbet**

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