

*** 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 Betterave

la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

Le Bouillon de Poule

voilé de racines imprimées aux herbes, accompagné de ses légumes hiveraux

**chicken broth veiled with root vegetables and herb impressions,
accompanied by winter vegetables**

Le Porc Ibérique

"la pluma" rissolée, polenta onctueuse et salade de chicons

seared Iberian pork "pluma", creamy polenta and a chicory salad

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille au parfum de citron vert

strawberry and cheese cake symphony with lime zest parfum and Tahiti vanilla mousse

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 équipe de boulangers

All our breads are made in house by our bakery team