*** 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 Veau

en "vitello tonnato", farandole de croûtons dorés et légumes croquants

veal "vitello tonnato" with a medley of golden croutons and crisp vegetables

***

Le Topinambour

en fin velouté, servi sur une royale de foie gras

jerusalem artichoke velouté served over a foie gras royale

***

Le Kinmédaï

cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé

slowly cooked red snapper and braised cabbage served in a buttery sauce with smoked Ikura

***

La Pintade

son suprême doré et sa cuisse confite en salade relevée aux épices

guinea fowl, golden-browned breast and confit leg, served in a spiced salad

***

La Forêt Noire

au cœur de griottines servie avec une glace chocolat

black forest with preserved cherries accompanied by a chocolate ice cream

***

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