*** 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

***

Le Homard Européen

en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin

lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

***

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

***

Le Filet de Bœuf

sauté, servi avec une déclinaison de salsifis au poivre noir

sautéed beef fillet, served with a variation of shallots and salsify seasoned with black pepper

***

Le Raisin "Kyoho"

frais et en geleé, sur un blanc-manger servi avec un sorbet 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