

## \*\*\* 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 Chinchard Rayé

*et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*  
**striped jack and "mizunasu" eggplant in mille-feuille style with green mustard vinaigrette**

\*\*\*

### Le Maïs

*en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*  
**fresh corn creamy velvety on a duck liver custard**

\*\*\*

### Le Hata

*et l'asperge verte de "JET FARM" façon meunière relevé de condiment myouga au jus*  
**Grouper fish and green asparagus from "JET FARM" presented in meunière style with Myoga condiment**

\*\*\*

### L'Agneau

*le carré rôti avec une tourtière à l'épaule confite et légumes de saison*  
**roasted rack of lamb escorted by a shoulder confit and seasonal vegetables tart**

\*\*\*

### La Rose

*en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*  
**rose shape made by honey light mousse served on a raspberry jelly**

\*\*\*

### 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**