

*** 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 Veau

en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucres

"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce

Le Maïs

en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard

fresh corn creamy velvety on a duck liver custard

La Volaille Fermière

le suprême rôti et sa cuisse en parmentier gratinée au parmesan

roasted free range chicken and its thigh in "parmentier" gratinated with parmesan cheese

Le Coco des Îles

sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco

coconut chocolate shell served on a passion fruit 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 équipe de boulangers

All our breads are made in house by our bakery team