

# \*\*\* 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" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrines*  
**"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce**

\*\*\*

## Le Potiron

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

\*\*\*

## 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 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**

\*\*\*

## La Ruche

*bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat*  
**the hive, pear bavarois served with Acacia honey ice and creamy chocolate sauce**

\*\*\*

## 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**