

*** 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 Saumon

fumé en frivolité, crème légère au wasabi
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

L'Asperge Verte

en fin velouté accompagné de petits raviolis de ricotta à la menthe fraîche
green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint

Le Kué

à la meunière avec des pousses de bambous, sauce béarnaise
kue fish in meunière style with braised bamboo shoot escorted by béarnaise sauce

L'Agneau de Lait

en côtelettes à la fleur de thym, pommes de terre fondantes au jus gras
thyme flavored lamb chops served with potatoes and rich gravy

Les Fleurs de Cerisier

en vacherin aux fraises accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti
**cherry blossom vacherin with fresh strawberries
perfumed by a Tahiti vanilla 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