

# ~MENU~

*imaginé pour Joël Robuchon*

*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

*voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*

**European lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream**

## L'Amadaï

*cuit en écailles et servi sur une nage aux poivrons rouges*

**pan fried "Amadaï" cooked with his scale and served with a red bell pepper broth**

## Le Filet de Bœuf

*à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères*

**pan seared beef fillet accompanied by "Candele" macaroni stuffed with artichoke**

\*\*\*

## Le Mikado Chocolat-Poire

*escorté d'une sauce caramel aux éclats de noisettes et son fin sorbet*

**chocolate and pear mikado served with caramel sauce and Hazelnut, pear sorbet**

\*\*\*

## 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*

**MENU IS SUBJECT TO CHANGE BY SEASONAL INGREDIENTS.**