

MENU

imaginé par Joël Robuchon

Amuse-Bouche

アミューズ・ブーシュ

Le Caviar Impérial

et l'oursin dans un consommé pris recouvert d'une onctueuse crème de chou-fleur

キャビア 雲丹と共に甲殻類のコンソメゼリーと合わせ
なめらかなカリフラワーのクレームをのせて

La Noix de Saint-Jacques

poêlée avec un risotto d'épeautre au parmesan

ホタテ貝 ポワレし、スペルト小麦のリゾットと共に

Le Bar

servi avec une crème et huile de citronnelle et des poireaux étuvés

スズキ 葱のエテュベとシトロネルの香りのクレームを添えて

Le Bœuf

grillé avec des légumes de saison au jus

国産牛 グリエにし、旬の野菜と香り高い“ジュ”を添えて

La Pomme

confite aux fruits secs, biscuit au caramel, glace au lait et sauce pistache

2種のリンゴ煮とドライフルーツのタタン 五香粉の香り

Le Café express ou le thé

et ses douceurs sucrées

カフェとミニアルディーズ

Joël Robuchon
RESTAURANT

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger

お出ししているパンは、シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。