

MENU

imaginé par Joël Robuchon

Amuse-Bouche

アミューズ・ブーシュ

Le Caviar Impérial

en fine gelée coraillée servi en surprise

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

La Noix de Saint-Jacques

en carpaccio citronné aux navets rouges

ホタテ貝 紅芯大根と根菜のカルパッチョ、さわやかなレモンの香りで

La Langoustine

en risotto d'épeautre au parmesan

ラングスティースヌ ポワレにし、スペルト小麦のリゾットと共に

Le Black Cod

Caramelized Black Cod served with a Malabar pepper sauce and pak-choi salad flavored with wasabi

ブラック・コッド 香り良くキャラメリゼし

ワサビ風味のチンゲン菜とオリエンタル・シヴェソース

Le Bœuf

grillé avec des légumes de saison au jus

和牛 グリエにし、旬の野菜と香り高い“ジュ”を添えて

La Figue Fraîche

avec une émulsion et une glace cooco et un coulis goyave

イチジク ココナッツの軽いムースとソルベ グァバのクーリーと共に

Le Café express ou le thé

et ses douceurs sucrées

カフェとミニャルディーズ

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。