

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーナ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

et le king crabre rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, rissoto de frégola sarda voilé aux sucs de château Chalon

ホタテ貝 シンプルにポワレ、フレゴラと共に シャトーシャロンのソース

La Sole

de pêche locale cuite en ballotine au safran et moules en marinières

舌平目 赤座海老と共にバロティーナにし、サフランの香るムール貝のソースで

Le Canard Challandais

en duo de foie gras et raisins de Kyobo confits aux épices

シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ 巨峰のコンポートを添えて

La Pêche Blanche

confite, escorté d'une mousse verveine et sorbet à la noix de coco

白桃 コンポートにし、ヴェルヴェーナのムースとココナッツのソルベと共に

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

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。