

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティース 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

et le king crabe 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

Le Foie Gras d'Oie

et le maïs en velouté glacé sur une infusion soyeuse

フォアグラ なめらかなゴールドラッシュのヴルーテとコンソメのジュレと共に

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, rissoto de fregola 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ヌにし、サフランの香るムール貝のソースで

Le Bœuf Wagyu

la noix d'entrecôte tranchée aux fins aromates, girolles et farandole de poivrons arlequin

鳥取県産黒毛和牛 ポアレにし、パプリカとジロール茸と共に アルルカン仕立てで

La Mangue Perroquet

aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé

ペリカンマンゴー なめらかなエキゾチックのムースに閉じ込め
リ・スフレの食感をアクセントに

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。