

~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 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, rissoto de frégola sarda voilé aux sucs de Château Chalon

ホタテ貝 シンプルにポアレ、フレゴラとシャトーシャロンのソース

Le Porc Ibérique

« la plume » caramélisée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

イベリコ豚“プルマ”を黒こしょうと共にキャラメリゼ ポレンタとアンディーブのサラダ

La Pomme

en sucre soufflée et garnie d'une crème noisette au praliné et son sorbet caramel-tatin

ポム なめらかなノアゼットのクリームとタタンのソルベを真紅のりんごに閉じ込めて

Le Café ou le Thé

escortés de mignardises

カフェとミニャルディーズ

Déjeuner du Dimanche 7 Octobre 2018

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。