

~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 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

L'Epeautre

du pays de Sault cuit comme un risotto aux champignons des bois et cresson de fontaine

スペルト小麦 クリーミーなリゾットにし、茸のフリカッセとクレソンの香りで

Le Bar

cuit sur la peau aux épices avec une sauce verjuté

スズキ 五香粉の香りと共にポワレシ、ソースベルジュテを添えて

Le Porc Ibérique

« la pluma » caramélisée, polenta onctueuse aux chicons

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 Poire

en surprise, marmelade et mousse mascarpone dans une fine coque chocolat blanc au parfum de williamine

ポワールのデクリネゾン カカオのチュイルを添えて

Le Café ou le Thé

escortés de mignardises

カフェとミニャルディーズ

Déjeuner du Lundi 8 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。