

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gondole

croustillante au jambon iberique, crème de buratta et pousses de riquette

アルレット イベリコの生ハムとブラータチーズをバジルの香りで

Le Caviar Impérial

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

Le Crabe Kegani

en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé

毛ガニ トマトと共にミルフィーユにし、酸味の効いたクーリで

L'Oursin

en royale sous une fine émulsion au arôme anisé

なめらかな雲丹のフラン フェネルの香る泡を乗せて

Le Bar

poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux

スズキ アロマオイルでしっとりと加熱し、
ポロ葱のエテュベとシトロネエルの香りのクレームを添えて

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

カフェとミニタルディーズ

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。