

~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 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

La Noix de Saint-Jacques

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

ホタテ貝 シンプルにポアレ、フレゴラと共に シャトーシャロンのソース

Le Turbot

cuit sur l'arête avec une étuvée de châtaignes et ormeau confits au jus

平目 アワビと共にムニエルにし、栗のエテュヴを添えて

Le Canard Challandais

en duo de foie gras et raisins de kyoho 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 Girafe

sur une gelée tremblotante aux cassis, onctuosité à la mangue et sorbet exotique

ジラフをモチーフにマンゴーをカシスのジュレ エキゾチックソルベと共に

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。