

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌ 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

Le Potiron

en fin velouté sur une royale d'oignons, canard fumé et graines de courge croustillantes

バターナッツカボチャ なめらかなヴルーテにし、
オニオンのロワイヤルと鴨胸肉のスマークと共に

Le Porc Ibérique

« la pluma » 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 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。