

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーン 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, risotto de frégola sarda voilé aux sucs de château Chalon

ホタテ貝 シンプルにポワレ、フレゴラと共に シャトーシャロンのソース

Le Bar

saisi sur la peau aux épices avec une sauce verjuté

スズキ 五香粉の香りと共にポワレし、ソースベルジュテを添えて

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。