

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティース 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

et le king crab 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

Le Navet Rouge

d'Hokkaido et le radis avec un carpaccio de nodoguro citronné

北海道産紅芯大根と根菜 ノドグロのカルパッチョ、レモンを香らせて

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, rissoto de frégola sarda voilé aux sucs 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 Bœuf Wagyu

grillé aux fins aromates, macaroni "Candele" fine farce aux artichauts mitonnés et pousses amères

鳥取県産黒毛和牛 グリエにし、アーティーチョーク・キノコを詰めた“カンデーレ”

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

Dîner du Vendredi 25 Octobre 2019

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。