

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gondole

croustillante au jambon ibérique, 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

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

ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

La Truffe Blanche

en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras

白トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

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 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シ、ソースベルジュテを添えて

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 Dimanche 27 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。