～Menu～

Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire

~~~~~

Pour commencer

Le Maïs
en fin velouté glacé au canard fumé et croustilles de pain d'épices
トウモロコシ　なめらかなヴルーテに仕立て、鴨の燻製を浮かべて

***

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

Le Crabe Kegani
en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé
毛ガニ　トマトと共にミルフィーユにし、酸味の効いたクーリで

Le Bar
et la langoustine en fantaisie aux langues d'oursins
スズキ　ラングスティーヌを包み、やさしく蒸しあげ　フヌイユのソースに北海道産雲丹を乗せて

Le Homard Bleu
caramélisé ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar et pousses d'épinards
オマール海老　香り良くキャラメリゼし、ワサビ風味のほうれん草とオリエンタル・シヴェソース

Le Bœuf d'Hokkaido
châteaubriand et foie gras, une interprétation ''Rossini'' au vieux porto escorté de petits farcis
北海道産牛フィレ肉　フォアグラと抱き合わせローストにし“ ロッシーニ ”風に仕上げて

***

Le Coco des îles
sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco
ココナッツのイメージで宮崎県産マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

***

Le Café ou le Thé
escorté de mignardises
カフェとミニャルディーズ

Dîner du Mercredi 1er Juillet 2020

JOËL Robuchon restaurant

Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité
ご愛顧に感謝を込めて

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。
~~~~~