

~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

de Sologne et le king crabe 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

La Truffe Blanche

d'Alba 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

L'Oursin

accompagné d'une purée de pomme de terre au café grand Arabica

ウニ コーヒーの香る ポムドテールのピュレと共に

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 Filet de Bœuf

tranché aux aromates, coulis d'échalottes grises aux vieux vinaigre de Xérès 25 ans

黒毛和牛フィレ肉 グリエにし

色とりどりの野菜のアロマートとエシャロットのクーリを添えて

La Forêt Noire

comme un champignon, cœur de griottines au kirsch

フォレ・ノワール 冬の森で見つけたシャンピニオン

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。