

~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

Le Haricot Vert

en salade façon "Niçoise" aux copeaux de parmesan

インゲン パルメザンのコポーと共に、ニソワーズ仕立てに

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 Bœuf

châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes purée

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

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

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。