

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

Le Quinoa

cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé

とろけるキノアをとじ込めてフライに スモーキーなピキオスのソースをのせて

La Betterave

la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

ビーツ リンゴと合わせ、苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

La Truffe Noire

de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux champignons grillés

黒トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てと茸に削りかけて

L'Œuf de Poule “Bio”

mollet juste tiédi, florentine et mousseline au jeune comté

卵 半熟に加熱し、ホウレン草と12ヶ月熟成のコンテチーズのムースリーヌにのせて

Le Daïkon

en fin velouté onctueux et une râpée de tuber mélanosporum

大根のヴルーテ なめらかに仕上げ、削り立てたトリュフに注いで

Le Riz

façon “risotto” aux pimentos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées

コシヒカリ米 サフランと海草バターの風味でリゾットに
花野菜のクスクスを散らし、ピメントスとひよこ豆のジュをあしらって

Le Praliné

en soufflé chaud marbré au chocolat au lait et glace Armagnac

スフレプラリネ 香り高いアルマニャックのアイスクリームと共に

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 équipe de boulangers

お出ししているパンは、シャトーレストラン内のペーカリーで特別にお焼きしたものです。