

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーナ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le king crabbe 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 Navet Rouge

d'Hokkaido et le radis avec un carpaccio de saint-jacques citronné à la poutargue

北海道産紅芯大根と根菜 カラスミとホタテ貝のカルパッチョ、レモンを香らせて

Le Zéphyr

au fromage compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de truffe

フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ、コクのあるトリュフのクーリと共に

Le Bar

de ligne saisi sur la peau aux épices avec une sauce verjutée

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 Porc Ibérique

«la pluma» caramélisée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

イベリコ豚“プルマ”を黒こしょうと共にキャラメリゼ ポレンタとアンディーブのサラダ

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 équipe de boulangers

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。