

~MENU~

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

Le Caviar Impérial *en fine gelée coraillée servi en surprise*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

Le Jambon “ Iberique”

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

Le Saumon *fumé en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

La Crevette Kuruma *cuit au court bouillon en salade façon Boléro*

車エビのサラダ ボレロ仕立て

L’Anguille *en mille-feuille caramélisée au foie gras*

ウナギとスモークしたフォアグラのミルフィーユ仕立て

La Noix de Saint-Jacques *poêlée, velouté soyeux de coriandre et farfalle*

帆立貝とコリアンダーのクーリ

Le Haricot Vert *en salade Niçoise au condiment à l’ anchois*

インゲン ニース風サラダ マグロ中トロのコンフィと共に

Le Porc Fermier, *une recette traditionnelle de rillettes*

豚肉のリエットにメルバトーストを添えて

LA SALADE

サラダ

La Chartreuse d’Asperge *garnie d’une onctueuse mousseline au tarama*

relevée de vinaigrette aux agrumes

アスパラガス タラマのムースと共にシャルトリューズ仕立て

LA VIANDE

肉料理

La Volaille Jaune des Landes *ivre au château Chalon accompagnée de morilles étuvées*

フランスランド産 ヴォライユ ジョーヌ シャトーシャロンの香りを纏わせ モリール茸と共に

LES MIGNARDISES

ミニャルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子

Joël Robuchon
restaurant