

~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

L'Avocat

en symphonie gourmande de légumes, rhubarbe fraîche à l'huile de coriandre

アボカド 色とりどりの野菜と共にサラダ仕立てにし、コリアンダーを香らせて

L'Œuf de Poule

mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté

卵 半熱に加熱し、ホウレン草とコンテチーズのムースリーヌにのせて

La Royale de Morilles

en velouté soyeux d'asperge blanche du Val de Loire au cerfeuil

モリユ茸のロワイヤル なめらかな白アスパラガスのヴルーテと共に

Le Riz

façon "risotto" aux piments, 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

La Carotte

crème légère au fromage parfumée à la cannelle et sorbet noix de coco

キャロットチーズケーキ シナモンの香りをまとうせ ココナッツのソルベを添えて

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

Dîner du Mercredi 21 Avril 2021

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。