

~MENU~

imaginé pour 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 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

La Daurade

de ligne en fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi

桜鯛 ジャスミン香るオレンジでマリネし、カルパッチョに 桜エビのチップを添えて

L'Artichaut Camus

en crème onctueuse recouverte d'un nuage d'oignon doux, foie gras et lard de Colonnata

アーティチョーク なめらかなクリーム仕立てを新玉葱のナーージュで、フォアグラとラルドを添えて

Le Porc Ibérique

"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Saravak

イベリコ プルマ 香ばしくキャラメリゼし、季節の野菜とサラワクペッパーをアクセントに

La Mandarine de Provence

dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade de Kiyomi vanillée et fine tuile croustillante

マンダリン・プロヴァンス オレンジのムースに

バニラの香る清見タンゴールのマーマレードを閉じ込めて

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

カフェとミニャルディーズ

Dîner du Mardi 20 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。