

~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 crabe 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

Les Oursins

sur une transparence fleurie à l'asperge verte de "Galie" et lait tiède couleur pastel façon cappuccino

宮城県産 ムラサキ雲丹 グリーンアスパラガスのジュレに乗せ、カプチーノとエスコート

La Royale de Morilles

en velouté soyeux d'asperge blanche au pousses de cerfeuil

モリーユ茸のロワイヤル なめらかな白アスパラガスのヴルーテと共に

Le Saumon

confit à l'huile d'olive extra vierge au fin coulis de Nanohana et petit risotto frégola

サーモン しっとりコンフィにし、菜の花のクーリとフレゴラのリゾット

Le Bœuf d'Hokkaido

châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes purée

北海道産牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし“ロッシーニ”風に仕上げて

La Caipirinha

aux paillettes de cachaça, crémeux passion-banane et nectar de noix de coco

カイピリーニャ ココナッツとパッションバナナのクリーム

ライム香るムースとカシャーサのグラニテ

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。