

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌ 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

Le Haricot Vert

en salade de mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan

インゲン フォアグラのコポーと鴨の生ハムと共にし、ミモザ風サラダ仕立て

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 Homard Bleu

rôti, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits pois princesse

オマール海老 ローストにし、スナップエンドウとグリーンピースのカプチーノ

L'Entrecôte Wagyu

grillée aux aromates, pousses de légumes Printanières en beignets relevées de vieux soja

黒毛和牛 グリエにし、春の山菜のベニエを添え 二十余年古醤油をアクセントに

Le Dôme Framboise

sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc

フランボワーズとロゼシャンパンのムース フロマーージュブランのソルベと共に

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

Dîner du Mercredi 5 Mai 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。