



～Menu～

**Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire**

エグゼクティブシェフ ミカエル・ミカエルディスと彼の信頼するチームが、
ロブション氏の作り上げた数々のスペシャリテを、皆様へお届けいたします。

Pour commencer

La Mara des Bois

en gaspacho servie avec un lacté de brebis givré aux éclats de pistaches

マラ・デ・ボワ ガスパチョに仕立て
リコッタチーズのグラスとピスタチオを浮かべて

Le Caviar Impérial de Sologne

garnie d'un œuf de poule "Bio" au fin velouté soyeux de maïs

キャビア アンペリアル 有機野菜で育った卵と共に、なめらかなトウモロコシのヴルーテに乗せて

Le Crabe Kegani

en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé

毛ガニ トマトと共にミルフィーユにし、酸味の効いたクーリで

Les Langoustines de Sajima

habillées d'une étuvée de courgette aux amandes et menthe fraîche à l'huile de curry

ラングスティーン ポアレにし、ズッキーニをアーモンドとミントと共にエチューベ
ほのかにマドラスキュリーを香らせて

La Sole des Côtes Bretonnes

cuite sur l'arête façon meunière et relevé d'un condiment Grenobloise

ブルターニュ産ソール ムニエルにし、
グルノブロワーズ仕立てのコンディモンを添えて

La Côte de Veau de Lait

rôtie et tranchée aux aromates agrémenté de tagliolini fraîche au pistou d'herbes

リムーザン産仔牛 ゆっくりとロースト バジルの香り引き立つピストウのタリオリーニと共に

Le Carioca

coulis de papaye fraîche, mousse à la goyave, sorbet aux baies de cassis

フレッシュ・パパイヤ クーリにし、グアバのムースを合わせて クレーム・ド・カシスと共に

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

カフェとミニャルディーズ

Dîner du Vendredi 4 Juin 2021

Joël Robuchon
RESTAURANT

Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité

ご愛顧に感謝を込めて

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。