

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーナ 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 Tomate

en salade, huile d'olive au basilic sur une transparence fleurie à la mozzarella

茨城県産フルーツトマト コンフィにしバジリックと共にマリネ
トマトとモッツアレラチーズのジュレを添えて

L'Asperge Sauvage

en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tome basque, brume d'oignon blanc

アスパラソヴァージュ なめらかなヴルーテにし
トム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで

Le Porc Ibérique

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

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 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

agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ

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。