

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーンヌ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial de Sologne

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

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

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 Homard Bleu

rôti, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits légumes en marinères

オマールブルー ローストにし、小さな野菜のマリニエールとシャトーシャロンのソースを添えて

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“ロッシニー”風に仕上げ

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 フロマージュブランのソルベと共に

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

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。