

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

Le Quinoa

cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé

とろけるキノアをとじ込めてフライに スモーキーなピキオスのソースをのせて

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
トマトとモッツァレラチーズのジュレを添えて

L'Aubergine

confite aux fins aromates et son curry de légumes

茄子 様々な調理法で仕上げ 色とりどりの野菜のクーリと共に

L'Œuf de Poule

mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté

卵 半熱に加熱し、ホウレン草とコンテチーズのムースリーヌにのせて

La Courgette Violon

en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc

トランペットズッキーニ 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 Riz

façon "risotto" aux piments, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées

コシヒカリ米 サフランと海草バターの風味でリゾットに
花野菜のクスクスを散らし、ピメントスとひよこ豆のジュをあしらって

Le Fruit de La Passion

en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits

パッションフルーツのスフレ エキゾチックフルーツのマチェドニアとソルベと共に

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルデイズ

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。