

~MENU~

LES AMUSES-BOUCHES

冷菜

Le Caviar Impérial de Sologne *servi en surprise dans une fine gelée coraillée*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

L'Oursin au naturel, *une symphonie iodée de chou-fleur et chou-rave au curry*

ウニ なめらかなカリフラワーをカレーの香るコールラヴィに乗せて

La Kuruma-ebi *lait de coco aux épices douces et à la coriandre fraîche*

車海老 スパイスの効いたコリアンダーのクーリ

Le Foie Gras *cuit au torchon, condiment pruneau et citron*

フォアグラ テリーヌにしプリューンとシトロンのコンディモン

Le Sanma grillé *accompagné d'une marmelade d'aubergine*

サンマ グリエにし ナスのマーマレードと共に

Le Saumon Fumé d'Écosse *en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

Le Jambon Ibérique

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

Les Rillettes de Porc Paysan

豚肉のリエットにメルバトーストを添えて

L'ENTRÉE CHAUDE

温菜

La Noix de Saint-Jacques d'Hokkaido

en turban de spaghetti, fumet de coquillages crémé et marinière de primeurs

ホタテ貝のテュルバン 小さな野菜のマリニエールと軽やかなソースで

LE CHOIX DES VIANDES

肉料理

La Volaille Fermière

ivre de Château Chalon, cèpes bouchons et légumes d'automne

フランス産プーレジョンヌ しつとりと加熱し

セップ茸と秋の野菜を添えて

Ou または

La Joue de Bœuf

confite au vin rouge agrémentée d'une rosace de carottes au cumin

国産牛頬肉の赤ワイン煮

LES MIGNARDISES

ミニャルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子

Joël Robuchon
restaurant