

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティース 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le king crab 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 Truffe Blanche

en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras

白トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

La Noix de Saint-Jacques

juste poêlée, coulis chaud de potiron et cristalline aux graines torréfiées, mousseline de vieux comté

北海道産ホタテ貝 ポワレにし、カボチャとコンテチーズのクーリでエスコート

La Langouste

grillée, petits légumes d'automne en marinère aux sucs de Château Chalon

伊勢エビ グリエにし、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

L'Entrecôte de Bœuf Wagyu

à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères

黒毛和牛 香ばしく焼き上げ、アーティチョーク・キノコを詰めた“カンデーレ”

Le Raisin de Kyoho

dans une sphère en sucre soufflé, transparence au Champagne Grand Rosé

スフェール 巨峰のソルベとフロマージュブランのムースを忍ばせ
ロゼシャンパンのジュレと共に

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。