

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティヌ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le king crabe 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

Le Homard

en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin

オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ、ローズマリーの香り

Le Cèpe

en velouté soyeux relevé d'un nuage de riz nacré dans une infusion de jasmin

セップ茸 なめらかなヴルーテにし、ジャスミンライスのエスプーマを浮かべて

Le Bar

saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté

スズキ 五香粉の香りと共にポワレシ、ソースベルジュテを添えて

Le Pigeon Bressan

et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles

ブレス産ピジョン フォアグラと合わせ、チリメンキャベツとベーコンで
バロティエヌ仕立てに

La Pomme Symphonie

gelée au Calvados aux brisures de spéculoos et granité Kougyoku

紅玉 青りんごとのシンフォニー

カルヴァドスのジュレとスペキュロスの香りをあしらって

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。