

# ~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

\*\*\*

## Le Mont-Carmel

*fondant épicé au curry d'aubergine et crème d'avocat*

モンカルメル スパイスの効いたナスのフォンダンにアボカドのクリームで

## La Truffe Blanche

*en duo de pomme de terre façon carpaccio au cèpe grillé*

マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとグリルしたセップ茸

## L'Œuf de Poule

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

卵 半熟に加熱し、ホウレン草とコンテチーズのムースリーヌにのせて

## La Châtaigne

*un fin voile végétal, gnocchi de potiron risolé à l'espelette*

シャテーニュ ヴルーテにし、カボチャのニョッキ

## La Betterave

*mitonnée doucement en risotto aux sucres de tomates et fromage de chèvre frais*

ビーツ クリーミーなフレッシュチーズをリゾットに仕立てて

\*\*\*

## Le Praliné

*en soufflé chaud marbré de chocolat au lait, crème glacée au vieil Armagnac*

スフレプラリネ 香り高いアルマニャックのアイスクリームと共に

\*\*\*

## 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。