

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーナ 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 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 Châtaigne

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

シャテーニュ なめらかなヴルーテにし、ベーコンの香るカプチーノとセロリのハーモニー

Le Porc Ibérique

« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

イベリコ豚“プルマ”を黒こしょうと共にキャラメリゼ
ポレンタとアンディーブのサラダ

La Forêt Noire

présentée comme un bolétus au cœur de griottines kirsbées

フォレ・ノワール 秋の森で見つけたシャンピニオン

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。