

~ MENU DE NOËL ~
imaginé pour Joël Robuchon



Pour Commencer

La Gaufrette truffée

à la farine de châtaigne

香り高い黒トリュフを栗のパンで香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

en fine gelée coraillée servi en surprise

キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

Le Homard des Côtes Bretonnes

truffé et voilé de fines feuilles de navet, coralline à l'huile de curcuma

聖護院大根の薄片でサンドしたオマールブルー

黒トリュフとコライユのヴィネグレットで

Le Hiramé

cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé

カラスミのクルートを纏った平目 チリメンキャベツとジュを添えて

Le Filet de Bœuf

grillé et accompagné d'un gratin de macaroni aux truffes et céleri, sauce périguenx

和牛フィレ肉のグリエ 黒トリュフと根セロリのグラタンをペリグーソースで

Ou / 又は

Le Chevreuil

le dos poêlé à l'aigre doux, raviole de foie gras et calissons de poires et groseilles

鹿フィレ肉 黒トリュフとパセリで焼き上げ

フォアグラのラヴィオリと洋梨のカリッソンをポワヴラードソースで

La Bûche des Neiges

mousse légère à la fraise de "Amaou", écume de sapin et sorbet champagne LALLIER

軽やかな苺のムース もみの木のエキューム

シャンパン“ラリエ”のソルベと共に

Le Café ou Le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとプティフル

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。