

~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 aux champignons grillés

白トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとグリルしたキノコと共に

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 ヴルータにしカボチャのニョッキを添えて

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 avec une crème glacée à la vanille

スフレプラリネ ヴァニラのグラスと共に

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。