

~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

La Betterave

la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベを添えて

La Truffe Noire

en duo de pomme de terre façon carpaccio aux champignons grillés

黒トリュフ 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ヌにのせて

La Châtaigne

en fin velouté au fumet de céleri

シャテーニュ なめらかなヴルーテにしトリュフとセロリをアクセントに

La Tuber Melanosporum

voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

スペルト小麦のリゾット 黒トリュフとパルメザンのコポーを添えて

Le Soufflé

chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille

スフレショコラ グラスヴァニーユと共に

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ペーカリーで特別にお焼きしたものです。