

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティヌ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le 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 Homard Européen

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

聖護院カブ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

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 Managatsuo

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

カラスミのクルートを纏ったマナガツオ マスタードを合わせた菜の花と
ジュドポワソンを添えて

Le Pigeon Bressan

et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles

フランス プレス産小鳩とフォアグラのキャベツ包み

Les Agrumes

de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko

季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと大分県産美娘のソルベと共に

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。