

~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

La Truffe Noire

en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras

フォアグラのコポーとインカの目覚めのマリネに黒トリュフを削りかけて

L'Ormeau

confit au beurre de son foie accompagné d'une embeurrée de navet de la ferme d'Ebihara

やわらかく蒸し上げた黒鮑と"海老原ファーム"の蕪のアンブーレを濃厚な肝のソースで

La Langouste

grillée, petits légumes d'hiver en marinères

伊勢海老 グリエにし冬野菜のエテュベとハーブの香るソースコライユを添えて

Le Filet de Bœuf

à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères

和牛フィレ肉のプランシャ焼き アーティーチョークと
キノコを詰めた“カンデーレ”

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille de Tabiti au parfum de citron vert

チーズケーキ 苺のジュレにシトロンヴェールと
タヒチ産ヴァニラの香りをあしらって

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

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。