

~MENU~

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

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 Jambon “ Iberique”

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

Le Saumon *fumé en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

La Crevette Kuruma *pochée à la Maltaise*

車エビしつとりと茹で上げ 柑橘の香りで

L’Anguille *en mille-feuille caramélisée au foie gras*

ウナギとスモークしたフォアグラのミルフィーユ仕立て

Le Hotaru-ika *confit et semoule aux aromates*

ホタルイカのコンフィとミント風味のスムール

La Brochette *de légumes Estivales*

野菜とモッツアレラチーズのプロシエット

Les Rillettes de Porc

豚肉のリエットにメルバトーストを添えて

LA SALADE

サラダ

L’Asperge *en “méli-mélo” façon mimosa aux langues d’oursins et vinaigrette citronné au curcuma*

アスパラガスのミモザ仕立て 雲丹を添えて

LA VIANDE

肉料理

La Volaille Jaune des Landes *ivre au château Chalon et morilles étuvées*

フランスランド産 ヴォライユジョーヌのローストとモリーユ茸をシャトーシャロンのソースと共に

LES MIGNARDISES

ミニャルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子

Joël Robuchon
restaurant