

~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

L'Avocat

servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade de légumes de Printemps

アボカドのフォンダン 春の様々な野菜のプリムールを柑橘のヴィネグレットで

Les Asperges Vertes

et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma

グリーンアスパラガスと春野菜のプリムール クリアなトマトのジュレと柑橘のヴィネグレットで

L'Œuf de Poule

mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté

東京うこっけい卵 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

L'Oignon Doux

en velouté onctueux et fleuri d'un nuage lacté

新玉葱のなめらかなヴルーテ オニオンのピクルスをアクセントに

La Morille

voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

スペルト小麦のリゾット モリーユ茸とパルメザンチーズのハーモニーで

Le Soufflé

chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille

スフレショコラ グラスヴァニークと共に

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。