

~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

en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin

オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ ローズマリーの香り

La Soupe de Poisson

avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage

スープ・ド・ポワソン 未利用魚で仕上げルイユをのせた軽やかなメレンゲを浮かべて

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

Le Chocolat Ivoire

en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Tochiaika

アマレット香るホワイトチョコレートのみース フリュールージュをあしらいつちあいかのソルベと共に

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ

Dîner du Lundi 28 Mars 2022

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。