

~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 Haricot Vert

en salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan

サヤインゲンのミモザ仕立て フォアグラのコポーと鴨の生ハムと共に

La Morille

voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

スペルト小麦のリゾット モリユ茸とパルメザンチーズのハーモニーで

La Langouste

grillée, petits légumes de saison en marinères

伊勢海老 グリエにし季節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, escorté d'une galette au maïs et son beignet parfumé d'épices

和牛フィレ肉 ブランシャで焼き上げトウモロコシのガレットと
スパイスの香るベニエを添えて

Le Cheese Cake

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes

チーズケーキ 爽やかな柑橘フルーツのデクリネゾン

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。