

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティース 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 Niçoise et condiment oeuf mimosa

サヤインゲン ニース風ミモザ マグロ中トロのコンフィと共に

L'Oursin

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

スペルト小麦のリゾット ウニ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りソースコライユと共に

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 プランチャで焼き上げトウモロコシのガレットと
スパイスの香りベニエを合わせて

Le Léopard

coulis exotique au parfum d'ananas et mousse fromage blanc

レオパード フロマージュブランのムースと宮崎県産完熟マンゴーに
パイナップルのソルベを添えて

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

Dîner du Mardi 14 Juin 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。