

~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

サイインゲン 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

伊勢海老のグリユ 季節野菜のエテュベとハーブの香る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

和牛フィレ肉のプランシャ焼き トウモロコシのガレットと
スパイスの香るベニエを合わせて

Le Dôme Framboise

sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc

フランボワーズのムースとフロマージュブランのソルベに
ロゼシャンパンの香りを纏わせて

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。