

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーナ 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

La Tarte Fine

à la tomate et avocat, amandes fraîches et petites pousses de basilic

小さなフルーツトマトとアボカドのタルト 山形県産のフレッシュアーモンドとバジルの香りで

La Soupe de Poisson

avec une royale de fenouil flottante sous son 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

L'Agneau

rôti à la fleur de thym accompagné d'un brick croustillant au jus

仔羊のロティとクルスティアン ハーブサラダを添えて

Le Mikado

mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille

ミカド 軽やかなマンジャリのムースとピスタチオのクリーム

タヒチ産バニラのアイスクリームと共に

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。