

~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

Le Cèpe

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

スペルト小麦のリゾット セップ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

伊勢海老のグリエ 季節野菜のエテュベとハーブの香るソースコライユを合わせて

Le Filet de Bœuf

à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères

和牛フィレ肉 グリエシアーチョーク・キノコを詰めた“カンデーレ”

La Forêt Noire

comme un champignon, cœur de griottines au kirsch

フォレ・ノワール 季節の森で見つけたシャンピニオン

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。