

~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 Truffe Blanche

en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras

フォアグラのコポーとインカの目覚めのマリネに白トリュフを削りかけて

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

L'Amadaï

cuit en écailles et servi sur une nage aux poivrons rouges

香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 パプリカのクーリと共に

Le Filet de Bœuf

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

和牛フィレ肉のグリユ アーティチョークとキノコを詰めた“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。