

~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 Homard Européen

voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée

レモンバニラ風味のジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタブナードを添えて

La Châtaigne

dans un fin velouté soyeux sur un voile de lard fumé

栗のなめらかなヴェルーテに軽いベーコンのムースを浮かべて

Le Bar

saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté

スズキ 五香粉の香りと共にボワレソースベルジュテを合わせて

L'Agneau

rôti avec une crépinette d'abats nobles, ragoût d'haricots coco et chipotle

仔羊のロティにチョリソーと白小豆のラグーを添えて

Les Pommes

en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku

紅玉 青りんごとのシンフォニー

カルヴァドスのジュレとスペキュロスの香りをあしらって

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。