

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーン 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 Saumon

fumé en frivolité, crème légère au wasabi

サーモンフリヴォリテ 爽やかなワサビのクレームで

La Truffe Noire

en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver

冬野菜とフォアグラのラヴィオリに黒トリュフのブイヨンを注いで

Le Porc Ibérique

"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Sarawak

イベリコ豚 “プルマ” のキャラメリゼ 季節の野菜とサラワクペッパーの風味で

Le Citron

en fine coque farcie de son confiture et mousse au chocolat blanc escortée d'un sorbet au romarin

広島県産瀬戸内レモンの香るショコラブランのムースとコンフィチュール

ローズマリーのソルベを合わせて

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ペーカリーで特別にお焼きしたものです。