

~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 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

voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan

スペルト小麦のリゾット 黒トリュフとパルメザンチーズのハーモニー

L'Uchiwa Ébi

de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon

長崎県産ウチワエビのロティと筍のポワレ シャトーシャロンのソースで

Le Filet de Bœuf

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

和牛フィレ肉のプランチャ焼き アーティーチョークとキノコを詰めた“カンデーレ”と共に

La Fraise Amaou

dans un arc au chocolat blanc, gelée de bergamote et légèreté au fromage blanc

福岡県産あまおうとクリームチーズ

ベルガモット香るジュレとメレンゲをアクセントに

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。