

~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

L'Oignon Doux

en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant

新玉葱のロワイヤルとヴルーテ 桜海老をアクセントに

L'Amadaï

cuit en écailles avec un coulis de "Nanohana" aux palourdes

香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 蛤と菜の花のナージュ仕立て

L'Agneau

le carré et la crépinette d'abats nobles avec un ragoût d'haricots coco et chipotle

仔羊のロティにメルゲーズと白小豆のラギーを添えて

La Mandarine

dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade d'agrumes vanillée accompagnée d'un sorbet Miko

マンダリン 季節の柑橘フルーツのムースとマーマレード

大分県杵築市の美娘のソルベと共に

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。