

*** MENU ***

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌのゴーフレット

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 Haricot Vert

en salade Niçoise et condiment œuf mimosa

サヤインゲン ニース風ミモザ マグロ中トロのコンフィを合わせて

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

La Pintade

ivre de « Château Chalon » accompagnée d'une morille farcie au gras de cuisse et foie gras

フランス産 ほろほろ鳥胸肉と股肉のモリーユファルシ シャトーシャロン風味

La Cerise "Sato Nishiki"

accompagnée d'une mousse et une gelée griotte, glace au lait d'amande

山形県産佐藤錦

牛乳のエスプーマとアーモンドミルクのアイスクリームと共に

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