

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

Le Citron

sa pulpe en gelée à la vanille et une crème anisée

レモン バニラ風味のジュレにし、アニスの香るクレームと

Le Crabe

et l'oursin avec un fondant d'avocat acidulé à la gelée de tomate

ズワイガニ なめらかなアヴォカドのフォンダンに
トマトのジュレとウニを添えて

L'Epeautre

du pays de Saulx cuit comme un risotto aux cèpes d'Été et cresson de fontaine

スペルト小麦 クリーミーなリゾットにし、セップ茸とクレソンの香りで

Le Bar

de ligne poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux

スズキ アロマオイルでしっとりと加熱し
ポロ葱のエテュベとシトロネルの香りのクレームを添えて

Le Bœuf Wagyu

la noix d'entrecôte tranchée aux fins aromates, petites cèpes et farandole de poivrons Arlequin

鳥取県産黒毛和牛 グリエにし、パプリカとセップ茸と共に アルルカン風で

La Mangue

perroquet aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé

ペリカンマンゴー なめらかなエキゾチックのムースに閉じ込め
リ・スフレの食感をアクセントに

Le Café ou le Thé

escortés de mignardises

カフェとミニアルデイズ
ワゴンからお好きなものをお選びいただけます

Joël Robuchon
restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger

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。