

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes
ラングスティーンヌのゴーフレット

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 Homard Européen

voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタブナードを合わせて

L'Oursin

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

L'Amadaï

cuit en écailles sur une nage iodée avec des asperges blanches
パリパリに焼きあげた甘鯛のナージュ ホワイトアスパラガスと共に

Le Filet de Bœuf

grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin
和牛フィレ肉のグリエ 初夏漂う野菜のアールカン風

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille de Tabiti au parfum de citron vert
チーズケーキ
苺のジュレにシトロンヴェールとタヒチ産バニラの香りをあしらって

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ベーカリーで特別にお焼きしたものです