

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes
ラングスティーナのゴーフレット

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 au beurre d'algues
北海道産雲丹を添えたスペルト小麦と海藻のリゾット

L'Amadaï

dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
甘鯛とモン・サンミシエル産ムール貝をサフラン風味のエキュームで

Le Filet de Bœuf

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

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille de Tahiti 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