

*** 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 Chinchard Rayé

et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte
縹鮓と水茄子のミルフィーユ仕立て 爽やかなグリーンマスタードのヴィネグレット

Le Maïs

en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard
玉蜀黍のヴルーテとフォアグラのロワイヤル 鴨の生ハムをアクセントに

Le Hata

et l'asperge verte de "JET FARM" façon meunière relevé de condiment myounga au jus
ハタと"JET FARM"グリーンアスパラガスのムニエル 茗荷を効かせたラヴィゴットソースを添えて

L'Agneau

le carré rôti avec une tourtière à l'épaule confite et légumes de saison
フランス産仔羊 背肉のロティと肩肉のコンフィのトゥルティエールと共に

La Pêche Melba

compotée rafraîchie avec une crème au fromage blanc servie sur une glace à la vanille de Tahiti
ペッシュ・メルバ ヴェルベース香る山梨県産白桃のコンポートに
タヒチ産ヴァニラのグラスを合わせて

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