

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

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

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
鱈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 Potiron

en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard
なめらかなバターナッツかぼちゃのヴルーテをフォアグラのロワイヤルと共に

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

Le Dôme Framboise

sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc
フランボワーズのムースとフロマージュブランのソルベに
ロゼシャンパンの香りを纏わせて

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises
カフェとミニアルディーズ

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