

*** 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

La Crevette

"BOTAN-EBI" en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche
ボタン海老のタルタルをアボカドと爽やかなコリアンダーとのハーモニーで

L'Ormeau

confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette
柔らかく蒸しあげた鮑に芳醇な肝のソースを合わせて

Le Kinmédaï

cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé
金目鯛とキャベツのアンブーレ いくらの燻製バターソースと共に

Le Filet de Bœuf

sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge
和牛フィレ肉のソテー 赤ワインを効かせたエシヤロットのクーリと牛蒡のデクリネゾン

La Ruche

bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat
洋梨のバヴァロワとアカシアはちみつグラス
チュイルを蜂の巣に見立てて

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