

*** 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 Sériole

en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu
寒鰯のタルタルと根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットと柚子をアクセントに

Le Bouillon de Poule

avec une symphonie des légumes curtiivateur au foie gras
冬野菜とフォアグラに琥珀色のプイヨンを注いで

Le Kinmédaï

cuit à la vapeur dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé
海藻バターで火を入れた金目鯛にアオリイカを添えて

L'Agneau

en côtelettes dorées à la fleur de thym et son ragout d'haricots coco au piment d'Espelette
フランス産仔羊のロティ
エスペレット産唐辛子を効かせた白いんげん豆のラグーと共に

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert
栃木県産とちあいかをあしらったチーズケーキ
シトロンヴェールの香りを纏わせて

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