

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーナ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le king crabbe 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

en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin

オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ、ローズマリーの香り

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, risotto de frégola sarda voilé aux sucs de château Chalon

ホタテ貝 シンプルにポアレ、フレゴラと共に シャトーシャロンのソース

Le Bar

de ligne cuit en côtelettes, pack-choi et sauce au poivre de "Malabar"

スズキ 香ばしくローストし、チンゲン菜とオリエンタル・シヴェソース

Le Porc Ibérique

«la pluma» caramélisée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

イベリコ豚“プルマ”を黒こしょうと共にキャラメリゼ ポレンタとアンディーブのサラダ

La Rose

en délicate mousse au miel et son coulis à la framboise

ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて

Le Café ou le Thé

escorté 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 boulanger

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。