

~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 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 Noix de Saint-Jacques

poêlée, risotto de frégoles sarda voilé aux sucres 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

poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux

スズキ アロマオイルでしっとりと加熱し、
ポロ葱のエテュベとシトロネルの香りのクレームを添えて

La Volaille Fermière

en duo de foie gras juste caramélisés, risotto de pois gourmand à l'épeautre, jus gras

フランス産プーレジョンヌ フォアグラとのデュオ
エポートル麦と絹さやのリゾットに香り高いジュをひとしずく

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。