

~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

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

La Sole

de pêche locale cuite en ballotine au safran et moules du Mont Saint-Michel en marinères

舌平目 赤座海老と共にバロティーナにし、サフランの香るムール貝のソースで

Le Bœuf de "Tottori"

grillé aux fins aromates, macaroni "Candele" fine farce de foie gras et girolles aux pousses tétragone

鳥取県産黒毛和牛 グリエにし、ジロール茸のファルスを詰めた“カンデーレ”

Le Cheese Cake

déclinaison gourmande aux agrumes fraîches

チーズケーキ 爽やかな柑橘フルーツのデクリネゾン

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。