

~MENU~

imaginé par Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌ 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

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 Lotte

en habit à l'ail noir, ravigoté d'un velouté de daïkon sbogoin

アンコウ 燻製の香りをまとわせてパロティーンにし、聖護院大根のヴルーテと共に

Le Porc Ibérique

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

イベリコ豚“プルマ” 黒こしょうと共にキャラメリゼ

ポレンタとアンディープのサラダ

La Ruche

bavarois à la poire "France", glace au miel Acacia et crémeux au chocolat Itakujja

蜂の巣 ポワールのパバロアとアカシアハニーのグラス

イタクジャのクレームショコラと共に

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

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。