

~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 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 Truffe Noire

de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras

黒トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

Le Zéphyr

au fromage compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de truffe

フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ、コクのあるトリュフのクーリと共に

Le Homard Bleu

rôti en cocotte, poirion et châtaigne confite au beurre de corail

オマール海老 ココットで蒸し焼きに、カボチャと栗のコンフィ

Le Filet de Bœuf Wagyu

grillé aux fins aromates escorté de légumes racines braisés au jus gras

黒毛和牛フィレ肉 グリエにし、冬野菜のファルシを添えて

La Pomme d'Eve

sablé spéculoos accompagnée d'une mousse légère parfumé au calvados du domaine de Coquerel

ポムダムール 軽やかな林檎のムースにスペキュロスの香りをあしらって

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。