

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティース 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le 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 Carotte

et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de foie gras

京都府産丹波黒どりと人参のミルフィーユ仕立て フォアグラのコポーを添えて

L'Oursin

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois

スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹と共に

L'Uchiwa Ébi

de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon

長崎県産ウチワエビのロティと筍のポワレ シャトーシャロンのソースで

Le Filet de Bœuf

poêlé relevé de Fukinoto et Kogomi croustillant au jus perlé

和牛フィレ肉のポワレとこごみのクルスティアン 落の薑をアクセントに

Le Cheese Cake

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes

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

agrémenté 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。