

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes
ラングスティーンのゴーフレット

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

Le Saumon

fumé en frivolité, crème légère au wasabi
サーモンフリヴォリテ 爽やかなワサビのクレームで

L'Oursin

sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

L'Amadaï

cuit en écailles avec un coulis de roquette aux palourdes
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 ルッコラと蛤のマリニエール

Le Filet de Bœuf

poêlé, charlotte aux asperges vertes et duxelle crémeuse de champignons
和牛フィレ肉のポワレ
レフォールを効かせたキノコとグリーンアスパラガスのシャルロットを添えて

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