

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌのゴーフレット

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

La Noix de Saint-Jacques

juste poêlée, coulis chaud de potiron et une mousseline de vieux comté au truffe blanche

北海道産ホタテ貝のポワレ カボチャとコンテチーズのクーリを白トリュフと共に

L'Amadäi

cuit en écailles avec une sauce homardine au suc de Château-Chalon

香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 シャトーシャロンのソースで

La Pintade

rôtie, macaroni "Candele" fine farce de champignons et pousses amères

フランス産 ほろほろ鳥胸肉のロースト キノコを詰めた"カンデーレ"を添えて

La Sphère

sucrée au parfum de raisin de "Kyobo" sur une transparence au champagne rosé

スフェール 巨峰のソルベとフロマージュブランのムース

ロゼシャンパンのジュレを合わせて

Le Café ou le Thé

agrémenté 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 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