

*** 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 北海道産雲丹を合わせて

La Langouste

en nage aux petits légumes et zeste d'agrumes
伊勢エビのナージュ仕立て 柑橘の香りを纏わせて

Le Filet de Bœuf

poêlé, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir
和牛フィレ肉のポワレ
黒胡椒と赤ワインを効かせたエシャロットのオペラ仕立てを添えて

La Ruche

bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat
洋梨のバヴァロワとアカシアはちみつのグラス
蜂の巣に見立てたチュイルと共に

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