

*** 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

La Sériole

en tartare voilée de fines lamelles de radis rouges à l'aigre doux au calamansi
寒鱈のタルタルと根菜のラメルを甘酸っぱいカラマンシーのヴィネグレットで

La Noix de Saint-Jacques

poêlée, mousseline de céleri rave et truffe noire
ホタテ貝のポワレとなめらかな根セロリのムースリーヌ 黒トリュフの香り

Le Homard

rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon
オマール海老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, 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

Le Cheese Cake Fraise

mousse légère à la vanille de Tabiti au parfum de citron vert
チーズケーキ
苺のジュレにシトロンヴェールとタヒチ産バニラの香りをあしらって

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