

*** 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
スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵クリームで

La Truffe Noire

en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver
黒トリュフと色とりどりの冬野菜に琥珀色のコンソメを注いで

Le Managatsuo

cuit à la vapeur puis gratiné aux pontargues, son jus perlé
カラスミを忍ばせ香ばしく焼きあげたマナガツオ 菜の花を合わせて

Le Chevreuil

le dos en habit de truffe noire, raviole de foie gras au sauce poivrade
黒トリュフを纏った蝦夷鹿のソテーと洋梨と共に ポワヴラードソースで

Le Champignon

crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés
シャンピニオン
ヘーゼルナッツプラリネのムースとエビス香るブラッドオレンジのソース
ヨーグルトのソルベと共に

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