

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティースのゴーフレット

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 Niçoise

revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert

緑のヴェールをまとった東京うこっけいの卵とマグロ中トロのコンフィを

"サラダニソワーズ"のイメージで

L'Asperge Verte

en fin velouté accompagné de petits ravioles de ricotta à la menthe fraîche

リコッタチーズを詰めたラヴィオリにグリーンアスパラガスのヴルーテを注いで

L'Agneau de Lait

en côtelettes à la fleur de thym, pommes de terre fondantes au jus gras

フランス産仔羊のコートレットと新じゃがが芋のコンフィをペコロスのグラッセと共に

La Fameuse Crème Caramel

de Joël Robuchon

ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル

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