

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーンズのゴーフレット

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 Morille

en risotto d'épeautre crémeux aux petits pois

スペルト小麦のクリーミーなリゾット モリーユ茸とプティ・ポワと共に

L'Amadaï

cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux

しっとりと蒸しあげた甘鯛に新玉葱のソースを合わせて

Le Filet de Bœuf

grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin

和牛フィレ肉のグリエ アルルカン風 レフォールを効かせたクレソンのクーリで

Les Agrumes

de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Kiyomi

季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと

愛媛県産清見タンゴールのソルベを添えて

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