

*** MENU ***

Pour Commencer
La Gaufrette
croustillante de langoustine aux herbes
ラングスティーヌのゴーフレット

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 モリーユ茸とブティ・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
カフェとミニヤルディーズ

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レーストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです