*** 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
フランス ソローニュ産キャビア ジョエル・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 petites 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ェルータを注いで

Le Carré d'Agneau

rôti à la fleur de thym, calissons de légumes au jus gras
フランス産仔羊背肉のロティ ジャが芋とパプリカのカリソンと共に

La Pêche Melba

en harmonie de rhubarbe et parfum de verveine, glace à la vanille de Madagascar
山梨県産白桃のメルバ
甘酸っぱいルバーブとヴェルヴェーヌの香りのハーモニーで

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