

*** 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

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

L'Oursin

voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues
北海道産雲丹を添えたスペルト小麦と海藻のリゾット

Le Kinki

délicatement cuit, servi avec ses légumes estivaux au yuzu
しっとりと焼きあげた北海道産キンキ 青柚子とじゅんさいをアクセントに

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

Le Coco des Îles

sur une gelée aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco
ココナッツのイメージで
マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

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