*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes
ラングスティーンヌのゴーフレット

Le Caviar Impérial

de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur
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'Asperge Verte

de "JET FARM" 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"JET FARM"グリーンアスパラガスのヴェルテーを注いで

Le Hata

vapeur à la fleur de sauge servi avec des "Kamonasu" et une mousseline de chorizo Ibérique
セージの香りと共に蒸しあげたハタと賀茂茄子にイベリコ豚のチョリソーのムースリーヌを合わせて

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

Le Raisin "Kyoho"

frais et en gelée, sur un blanc-manger servi avec un sorbet au shiso
巨峰と紫蘇のソルベ
なめらかなマダガスカル産ヴァニラのブランマンジェを添えて

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