

*** 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 Pomme de Terre

en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras

インカのめざめのマリネとフォアグラのコポーに黒トリュフを削りかけて

La Noix de Saint-Jacques

voilée sur un risotto d'épeautre crémeux au parmesan

ホタテ貝とスペルト小麦のリゾットにパルメザンチーズを合わせて

Le Bar

saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté

スズキのボワレにエビスを効かせたヴェルジュテソースで

Le Filet de Bœuf

sauté, servi avec une déclinaison de salsifis au poivre noir

牛フィレ肉と牛蒡のデクリネゾン 黒胡椒をアクセントに

Les Agrumes

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

季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと

大分県産美娘のソルベと共に

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