

*** 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

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 Sériole

enrobée d'un cannelloni de navet "Shôgoin", relevée de pontargue

寒ブリと聖護院かぶのカネロニを唐墨とのハーモニーで

Le Bouillon de Poule

voilé de racines imprimées aux herbes, accompagné de ses légumes hivernaux

根菜のベールを纏った冬野菜に芳醇なブイオンを注いで

Le Kinmédaï

et le bulbe de lis cuit dans une nage au beurre d'algues acidulé

海藻バターで優しく火を入れた金目鯛のナージュに百合根を合わせて

Le Porc Ibérique

"la pluma" rissolée, polenta onctueuse et salade de chicons

イベリコ豚"プルマ"のキャラメリゼ

クリーミーなポレンタとアンディープのサラダを添えて

Le Mikado

mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace vanille de Madagascar

軽やかなマンジャリとピスタチオのクリーム

マダガスカル産ヴァニラのグラスと共に

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

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