

*** 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 poutargue
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ヨンを注いで

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 "ブルマ" 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