

*** MENU ***

Pour Commencer

La Gaufrette

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

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 Homard Européen

en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin
オマール海老と根菜のラメル 蜂蜜のヴィネグレットで

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ーテを注いで

Le Bar

saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté
スズキのポワレにエピスを効かせたヴェルジュテソースで

Le Filet de Bœuf

grillé, servi avec des légumes de saison au jus
和牛フィレ肉のグリエ デイジョンマスタードをアクセントに

Les Agrumes

de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet de kôpon
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと
デコポンのソルベ

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