*** 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

***

Le Veau

en "vitello tonnato", farandole de croûtons dorés et légumes croquants

フランス産仔牛の"トンナート"　香ばしいクルトンと共に

***

Le Topinambour

en fin velouté, servi sur une royale de foie gras

トピナンブールのヴルーテをなめらかなフォアグラのロワイヤルに注いで

***

Le Kinmédaï

cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé

金目鯛とキャベツのアンブーレ　いくらの燻製バターソースを合わせて

***

La Pintade

son suprême doré et sa cuisse confite en salade relevée aux épices

熊本県産天草ホロホロ鳥の胸肉にエピスを効かせた股肉のコンフィを添えて

***

La Forêt Noire

au cœur de griottines servie avec une glace chocolat

フォレノワール　艶めくショコラを纏わせて
キルシュ香るチェリーと共に

***

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