

# ~MENU~

*imaginé par Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

## La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

ラングスティース 軽くて香ばしいゴーフレットに

\*\*\*

## Le Caviar Impérial

*de Sologne et le king crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

## Le Homard

*en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin*

オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ、ローズマリーの香り

## La Noix de Saint-Jacques

*poêlée, risotto de frégola sarda voilé aux sucs de château Chalon*

ホタテ貝 シンプルにポアレ、フレゴラと共に シャトーシャロンのソース

## Le Bar

*poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux*

スズキ アロマオイルでしっとりと加熱し

ポロ葱のエテュベとシトロネルの香りのクレームを添えて

## Le Porc Ibérique

*"la plume" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillées et sauce au poivre noir de Sarawak*

イベリコ プルマ 香ばしくキャラメリゼし、季節の野菜を添えて

サラワクペッパーをアクセントに

\*\*\*

## La Rose

*en délicate mousse au miel et son coulis à la framboise*

ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて

\*\*\*

## Le Café ou le Thé

*escorté 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 boulanger*

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。