

# ~MENU~

*imaginé pour 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 crabbe 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

## La Daurade

*de ligne en fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi*

桜鯛 ジャスミン香るオレンジでマリネし、カルパッチョに 桜エビのチップを添えて

## L'Artichaut Camus

*en crème onctueuse recouverte d'un nuage d'oignon doux, foie gras et lard de Colonnata*

アーティチョーク なめらかなクリーム仕立てを新玉葱のナーージュで、フォアグラとラルドを添えて

## Le Porc Ibérique

*"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Saravak*

イベリコ プルマ 香ばしくキャラメリゼし、季節の野菜とサラワクペッパーをアクセントに

\*\*\*

## La Mandarine de Provence

*dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade de Kiyomi vanillée et fine tuile croustillante*

マンダリン・プロヴァンス オレンジのムースに  
バニラの香る清見タンゴールのマーマレードを閉じ込めて

\*\*\*

## Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*

カフェとミニャルディーズ

Dîner du Mardi 20 Avril 2021

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。