

# ~MENU~

*imaginé pour Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

## La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

ラングスティーヌ 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 Haricot Vert

*en salade de mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*

インゲン フォアグラのコポーと鴨の生ハムと共にし、ミモザ風サラダ仕立て

## La Royale de Morilles

*en velouté soyeux d'asperge blanche au pousses de cerfeuil*

モリーユ茸のロワイヤル なめらかな白アスパラガスのヴルーテと共に

## Le Homard Bleu

*rôti, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits pois princesse*

オマール海老 ローストにし、スナップエンドウとグリーンピースのカプチャーノ

## L'Entrecôte Wagyu

*grillée aux aromates, pousses de légumes Printanières en beignets relevées de vieux soja*

黒毛和牛 グリエにし、春の山菜のベニエを添え 二十余年古醤油をアクセントに

\*\*\*

## Le Dôme Framboise

*sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc*

フランボワーズとロゼシャンパンのムース フロマーージュブランのソルベと共に

\*\*\*

## Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*

カフェとミニアルディーズ

Dîner du Mercredi 5 Mai 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。