

# ~MENU~

*imaginé pour Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

## La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

ラングスティーナ 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

## 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'Asperge Sauvage

*en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tome basque, brume d'oignon blanc*

アスパラソヴァージュ なめらかなヴルーテにし

トム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで

## Le Bar

*et la langoustine en fantaisie au caviar impérial et langue d'oursin*

スズキ ラングスティーナを包み、やさしく蒸しあげ、フヌイユのソースにキャビアとウニを乗せて

## Le Canard Challandais

*en duo de foie-gras et jubilé de cerises confites à la bière Kriek*

シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ チェリーのコンポートを添えて

\*\*\*

## Le Coco des îles

*sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*

ココナッツのイメージで宮崎県産マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

\*\*\*

## Le Café ou le Thé

*agrémenté de mignardises*

カフェとミニアルディーズ

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。