

# ~MENU~

*imaginé pour Joël Robuchon*

*Pour Commencer*

## La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

ラングスティヌ 軽くて香ばしいゴーフレットに

\*\*\*

## Le Caviar Impérial

*de Sologne et le 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 fines lamelles de navet à l'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 Soupe de Poisson

*avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*

スープ・ド・ポワソン 未利用魚で仕上げルイユをのせた軽やかなメレンゲを浮かべて

## Le Kinmédaï

*et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc*

ふっくらと蒸しあげた金目鯛 柚子胡椒を効かせたブルブランソースで

## Le Pigeon

*et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*

フランス産小鳩とフォアグラのキャベツ包み

\*\*\*

## Le Citron

*en fine coque farcie de son confiture et mousse au chocolat blanc escortée d'un sorbet au romarin*

広島県産瀬戸内レモンの香るショコラブランのムースとコンフィチュール  
ローズマリーのソルベを添えて

\*\*\*

## 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。