

# ~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 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 Niçoise et condiment oeuf mimosa*

サヤインゲン ニース風ミモザ マグロ中トロのコンフィと共に

## Le Cèpe

*voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*

スペルト小麦のリゾット セップ茸とパルメザンチーズのハーモニーで

## La Langouste

*grillée, petits légumes de saison en marinères*

伊勢海老のグリエ 季節野菜のエテュベとハーブの香るソースコライユを合わせて

## Le Filet de Bœuf

*à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères*

和牛フィレ肉 グリエシアーチョーク・キノコを詰めた“カンデーレ”

\*\*\*

## Le Dôme Framboise

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

フランボワーズのムースとフロマージュブランのソルベに

ロゼシャンパンの香りを纏わせて

\*\*\*

## 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。