

# \*\*\* MENU \*\*\*

Pour Commencer

## La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*  
ラングスティーンのゴーフレット

\*\*\*

## 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 Saumon

*fumé en frivolité, crème légère au wasabi*  
サーモンフリヴォリテ 爽やかなワサビのクレームで

\*\*\*

## L'Oursin

*sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan*  
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を合わせて

\*\*\*

## La Langouste

*en nage aux petits légumes et zeste d'agrumes*  
伊勢エビのナージュ仕立て 柑橘の香りを纏わせて

\*\*\*

## Le Filet de Bœuf

*poêlé, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir*  
和牛フィレ肉のポワレ  
黒胡椒と赤ワインを効かせたエシャロットのオペラ仕立てを添えて

\*\*\*

## La Ruche

*bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat*  
洋梨のバヴァロワとアカシアはちみつのグラス  
蜂の巣に見立てたチュイルと共に

\*\*\*

## 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