

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

Pour Commencer

### La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

ラングスティーナのゴーフレット

\*\*\*

### 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*

スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵クリームで

\*\*\*

### Le Topinambour

*en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

なめらかなフォアグラのロワイヤルにトピナンプールのヴルーテを注いで

\*\*\*

### Le Bar

*cuit délicatement au jus perlé avec une fricassée de girofle*

青森県産スズキにジロール茸のフリカッセを添えて

\*\*\*

### L'Agneau

*le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates aux épices*

仔羊のロティ 茄子とトマトのガトー仕立てをコリアンダーピューレと共に

\*\*\*

### Les Pommes

*en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku*

紅玉 青りんごとのシンフォニー

カルヴァドスのジュレとスペキュロスの香りをあしらって

\*\*\*

### 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