

## \*\*\* 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

\*\*\*

### La Carotte

*et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de truffe blanche*  
京都府産黒どり与人参のミルフィーユ仕立て 薫り高い白トリュフと共に

\*\*\*

### La Noix de Saint-Jacques

*juste poêlée, coulis chaud de potiron et cristalline aux graines torréfiées, mousseline de vieux comté*  
北海道産ホタテ貝のポワレ カボチャとコンテチーズのクーリでエスコート

\*\*\*

### Le Kinki

*cuit au four, "Shimonita-negi" braisés ornés des œufs de saumon*  
やさしく火を入れた北海道産キンキ 下仁田ねぎのプレゼを合わせて

\*\*\*

### Le Filet de Bœuf

*sauté, macaroni "Candele" fine farce de champignons et pousses amères*  
和牛フィレ肉のソテー キノコを詰めた"カンデーレ"

\*\*\*

### 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