

## \*\*\* 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

\*\*\*

### La Truffe Noire

*en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver*  
黒トリュフと色とりどりの冬野菜に琥珀色のコンソメを注いで

\*\*\*

### Le Porc Ibérique

*« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*  
イベリコ豚"プルマ"のキャラメリゼ クリーミーなポレンタとアンディープのサラダを添えて

\*\*\*

### Le Dôme Fraise

*en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*  
フレーズのムースとシャンパンのグラニテ  
ヨーグルトのシャンティとメレンゲをアクセントに

\*\*\*

### 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