

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

Pour Commencer

## La Gaufrette

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

\*\*\*

## 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 Homard Européen

*voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*  
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタブナードを合わせて

\*\*\*

## L'Oursin

*voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois*  
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

\*\*\*

## L'Amadaï

*cuit en écailles sur une nage iodée avec des asperges blanches*  
パリパリに焼きあげた甘鯛のナージュ ホワイトアスパラガスと共に

\*\*\*

## Le Filet de Bœuf

*sauté, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir*  
和牛フィレ肉のソテー 黒胡椒と赤ワインの香るエシャロットのオペラ仕立て

\*\*\*

## Le Cheese Cake Fraise

*mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert*  
チーズケーキ  
苺のジュレにシトロンヴェールとタヒチ産バニラの香りをあしらって

\*\*\*

## 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