

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

### Pour Commencer La Gaufrette

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

\*\*\*

### 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 Niçoise

*revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert*  
緑のヴェールをまとった烏骨鶏の卵とマグロ中トロのコンフィを"サラダニソワーズ"のイメージで

\*\*\*

### L'Oignon Doux

*en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*  
新玉葱のロワイヤルとヴルーテ 桜海老を散りばめて

\*\*\*

### 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 Coco des Îles

*sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*  
ココナッツのイメージで  
マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

\*\*\*

### 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