

## \*\*\* 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鳥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 Bar

*cuit à la vapeur puis gratiné aux pontargues, son jus perlé*

カラスミを忍ばせ香ばしく焼きあげたスズキ 菜の花を合わせて

\*\*\*

### L'Agneau

*le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates à la harissa*

フランス産仔羊のロティに茄子とトマトを合わせアリッサを効かせたジュと共に

\*\*\*

### La Rose

*en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*

ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて

\*\*\*

### 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