

# \*\*\* 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 Truffe Noire

*en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras*  
黒トリュフを削りかけた"インカのめざめ"のマリネにフォアグラのコポーを添えて

\*\*\*

## L'Ormeau

*confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet*  
柔らかく蒸しあげた鮑と蕪のアンブーレに芳醇な肝のソースを合わせて

\*\*\*

## L'Amadaï

*cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux*  
しつとりと蒸しあげた甘鯛を新玉葱のクーリと共に

\*\*\*

## Le Filet de Bœuf

*sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge*  
和牛フィレ肉のソテー 赤ワインを効かせたエシャロットのクーリと牛蒡のデクリネゾン

\*\*\*

## Le Champignon

*crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés*  
ヘーゼルナッツ プラリネのムースをシャンピニオンに見立て  
エピスの香るブラッドオレンジのソースと共に

\*\*\*

## 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