

# \*\*\* 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 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

\*\*\*

## L'Asperge Verte

*en fin velouté accompagné de petits ravioles de ricotta à la menthe fraîche*  
リコッタチーズを詰めたラヴィオリにグリーンアスパラガスのヴァルーテを注いで

\*\*\*

## Le Kué

*à la meunière avec des pousses de bambous, sauce béarnaise*  
愛媛県産クエのムニエルと筍にベアルネーズソースを合わせて

\*\*\*

## L'Agneau de Lait

*en côtelettes à la fleur de thym, pommes de terre fondantes au jus gras*  
フランス産仔羊のコートレットと新じゃがが芋のコンフィをペコロスのグラッセと共に

\*\*\*

## Les Fleurs de Cerisier

*en vacherin aux fraises accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*  
栃木県産とちあいかと桜香るムースを閉じ込めたヴァシュラン

\*\*\*

## 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