

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

### Pour Commencer La Gaufrette

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

\*\*\*

### Le Caviar Impérial

*de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*  
フランス ソローニュ産キャビア ジョエル・ロブションスタイル

\*\*\*

### La Pomme de Terre

*en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras*  
インカのめざめのマリネとフォアグラのコポーに黒トリュフを削りかけて

\*\*\*

### La Noix de Saint-Jacques

*voilée sur un risotto d'épeautre crémeux au parmesan*  
ホタテ貝とスペルト小麦のリゾットにパルメザンチーズを合わせて

\*\*\*

### Le Bar

*saisi sur la peau aux épices douces sauce verjutée*  
スズキのボワレにエピスを効かせたヴェルジュテソースで

\*\*\*

### Le Filet de Bœuf

*sauté, servi avec une déclinaison de salsifis au poivre noir*  
牛フィレ肉と牛蒡のデクリネゾン 黒胡椒をアクセントに

\*\*\*

### Les Agrumes

*de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*  
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと  
大分県産美娘のソルベと共に

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*agrémenté de mignardises*  
カフェとミニヤルディーズ

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レーズ内ベーカリーで特別にお焼きしたものです