

# \*\*\* 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

\*\*\*

## Le Saumon

*fumé en frivolité, crème légère au wasabi*  
スモークサーモンのフリヴォリテ 山葵のクリームとのハーモニー

\*\*\*

## La Grenouille

*la cuisson en fritolet à la purée aillée et coulis de persil*  
グルヌイユのフリットにパセリとニンニクのクーリを合わせて

\*\*\*

## Le Bar

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

\*\*\*

## Le Pigeon

*le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisson caramélisée*  
フランス産仔鳩の胸肉とアバのキャベツ包み  
キュイスのキャラメリゼとハーブのサラダを添えて

\*\*\*

## La Forêt Noire

*au cœur de griottines servie avec une glace chocolat*  
フォレノワール 艶めくショコラを纏わせて  
キルシュ香るチェリーと共に

\*\*\*

## 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