

## \*\*\* 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*

キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

\*\*\*

### Le Chinchard Rayé

*et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*

縞鰯と水茄子のミルフィーユ仕立て 爽やかなグリーンマスタードのヴィネグレット

\*\*\*

### Le Maïs

*en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

玉蜀黍のヴルーテとフォアグラのロワイヤル 鴨の生ハムをアクセントに

\*\*\*

### Le Hata

*et l'asperge verte de "JET FARM" façon meunière relevé de condiment myonga au jus*

ハタと"JET FARM"グリーンアスパラガスのムニエル 茗荷を効かせたラヴィゴットソースを添えて

\*\*\*

### L'Agneau

*le carré rôti avec une tourtière à l'épaule confite et légumes de saison*

フランス産仔羊 背肉のロティと肩肉のコンフィのトゥルティエールと共に

\*\*\*

### 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