

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

Pour Commencer

### La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

ラングスティーナのゴーフレット

\*\*\*

### 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 Veau

*en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucres*

フランス産仔牛の"トンナート" シュクリーナレタスのサラダを添えて

\*\*\*

### Le Potiron

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

なめらかなバターナッツかぼちゃのヴルーテをフォアグラのロワイヤルと共に

\*\*\*

### La Volaille Fermière

*le suprême rôti et sa cuisse en parmentier gratiné au parmesan*

しっとりとした火を入れた丹波黒どりの胸肉と股肉の Parmantier エ

\*\*\*

### Le Raisin "Kyoho"

*frais et en gelée avec un sorbet au shiso servi sur un blanc-manger à la vanille de Tahiti*

巨峰と紫蘇のソルベ

なめらかなタヒチ産ヴァニラのブランマンジェと合わせて

\*\*\*

### 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