

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

### Pour Commencer La Gaufrette

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

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### La Sériole

*en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*  
寒鰯のタルタルと根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットと柚子をアクセントに

\*\*\*

### Le Bouillon de Poule

*avec une symphonie des légumes cultivateur au foie gras*  
冬野菜とフォアグラに琥珀色のブイヨンを注いで

\*\*\*

### Le Porc Ibérique

*« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*  
イベリコ豚"プルマ"を黒胡椒と共にキャラメリゼ  
クリーミーなポレンタとアンディーブのサラダ

\*\*\*

### 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を添えて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*agrémenté de mignardises*  
カフェとミニアルディーズ

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