



～Menu 25ème Anniversaire du Château～
Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire

~~~~~

*Pour commencer*

**La Gondole**

*en surprise à la truffe blanche avec une fondue de vieux comté*  
ゴンドール 香り高い白トリュフとコンテチーズのソースで

\*\*\*

**Le Caviar Impérial de Sologne**

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*  
ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクリーム

**La Langoustine**

*truffée et cuite en ravioli au chou vert*  
ラングスティーン トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

**La Noix de Saint-Jacques**

*en turban de spaghetti, émulsion coralline aux sucs de Château Chalon*  
ホタテ貝 スパゲッティのテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユで

**Le Homard Bleu**

*en rouelles à la vapeur aux herbes en civet*  
オマール海老のヴァプール ハーブをきかせたソースシヴェ

**Le Bœuf d'Hokkaido**

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au porto 20 ans, pommes soufflées*  
北海道産牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし "ロッシーニ" 風に仕上げで

\*\*\*

**La Ruche**

*bavarois à la poire "France", glace au miel Manuka et crémeux au chocolat Itakija*  
蜂の巣 ポワールのパバロアとマヌカハニーのグラス イタクジャのクリームショコラと共に

**Le Grain de Café**

*un cœur tendre au Baileys sur un sablé, fine couche au cacao Andoa*  
コーヒー豆のイメージで なめらかなベイリーズのクリームと合わせて

\*\*\*

**Le Café ou le Thé**

*escorté de mignardises*  
カフェとミニャルディーズ

Joël Robuchon  
RESTAURANT

*Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité*  
ご愛顧に感謝を込めて

*Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger*  
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。