

~ Les Prémices de Printemps ~

こちらのメニューのご注文は、テーブルの皆様と一緒にお願い致します。  
Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table

¥46,000

Pour commencer

**Le Caviar Impérial** de Sologne et le king crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur  
最初の一品: キャビア アンペリアル ロブションスタイル

~\*\*\*~

1er Service

**Le Duo de Foie Gras** et d'artichaut épineux, en salade mêlée de pomme de terre nouvelle au pissenlit blanc  
フォアグラとアーティチョーク マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てと共に

**Le Homard Européen** servi sur un guacamole aux épices et relevé d'une grecque de légumes à l'orange sanguine  
オマールブルー オレンジの香りで茹で上げ アボカドのワッカモーレと野菜のプリムール

**L'Asperge Blanche** pochée, langues d'oursins et vinaigrette citronnée au curcuma  
ロワール産ホワイトアスパラガス しつとりと茹で上げ レモンの香るヴィネグレットソースで ウニを添えて

~\*\*\*~

2ème Service

**L'Œuf de Poule "Bio"** mollet juste tiédi, florentine et mousseline au jeune comté  
卵 半熟に加熱し、ハウレン草と12ヶ月熟成のコンテチーズのムースリーヌにのせて

**La Cuisse de Grenouille** en fritot kadaïf sur une émulsion végétale au miso rouge et piment d'espelette  
グルヌイユ 股肉をカダイフ揚げにし、黒にんにくと卵黄のソースと共に エスペレット唐辛子のアクセント

~\*\*\*~

3ème Service

**L'Ormeau** avec un navet nouveau, coulis de son foie et huile de navette  
あわび ソテーし、小燕とフォアのクーリを添えて

**Le Zéphyr** au fromage, compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de nanohana  
フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ、菜の花のクーリと

**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 キャベツと共に

~\*\*\*~

4ème Service

**La Crevette "Botan Ébi"** dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais  
ボタン海老 ムースとミキユイに仕上げ、ミョウガ、茸、大葉と共に生姜のアンフュージョンを注いで

**La Lotte de "Aomori"** en ballotine fumée aux poireaux et ravigoté d'un velouté de daïkon shogoin  
青森県産アンコウ 香ばしく仕立てたポワローでパロティーンにし、聖護院大根のヴルーテと共に

**La Noix de Saint-Jacques** poêlée, rissoto de frégola sarda voilé aux suc de château Chalon  
ホタテ貝 シンプルにポアレ、フレゴラと共に シャトーシャロンのソース

~\*\*\*~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

**Le Bœuf châteaubriand** et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées  
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

~\*\*\*~

Les Fromages de nos Régions/French Cheeses

sélectionnés par nos soins  
フランス産フロマージュ

~\*\*\*~

Le Dessert

**Le Dôme Rouge** façon vacherin, symphonie de fraises et framboises aux éclats de meringues  
ドームショコラ 軽やかな苺のムース 赤いフルーツの酸味とメレンゲをアクセントに

~\*\*\*~

**Le Café ou le Thé** escorté de mignardises

カフェとミニアルディーズ ワゴンからお好きなものをお選びいただけます

Joël Robuchon  
RESTAURANT

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。

taxe comprise, 12% de service sont non compris  
上記税込み金額に12%のサービス料を別途加算させていただきます。