

~L'ÉTÉ~

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 crab* rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur
最初の一皿: キャビア アンペリアル ロブションスタイル

~***~

1er Service

Le Homard en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin
オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ、ローズマリーの香り

Le Foie Gras de Canard escorté d'un velouté soyeux de maïs glacé aux croûtons dorés
フォアグラ なめらかなトウモロコシのヴルーテに乗せ コンソメのジュレと共に

✓ **La Tomate** en bonbons acidulés sur une transparence à l'huile vierge citronnée
トマト 爽やかな酸味のボンボンと透明なジュレとのハーモニー

~***~

2ème Service

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

La Seiche confite aux aromates, relevée de coulis romesco et poutargue
アオリイカ アロマオイルでコンフィにし、カラスミとロメスコソースで

~***~

3ème Service

L'Oursin d'Hokkaido en royale sous une fine émulsion au arôme anisé
なめらかな雲丹のフラン フェネルの香り泡を乗せて

✓ **L'Asperge Sauvage** en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tome basque et nuage d'oignons blanc
アスパラソヴァージュ なめらかなヴルーテにし、トム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで

La Langoustine servie avec une étuvée de courgettes aux amandes et menthe fraîche parfumée de curry
ラングスティース ポアレにしオーガニックズッキーニをアーモンドとミントと共にエチューベ
ほのかにマドラスキュリーを香らせて

~***~

4ème Service

La Crevette "Botan Ébi" dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais
ボタン海老 ミキューイに仕上げ、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

L'Amadaï de "Yamaguchi-Hagi" cuit en écailles croustillantes, artichauts épineux et jus de barigoule
山口県萩産甘鯛 うろこ付で香ばしく焼き上げ、アーティチョークとバリグールソースで

La Noix de Saint-Jacques poêlée, risotto 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 Cheese Cake déclinaison gourmande façon cocktail exotique
エキゾチックフルーツのチーズケーキ パッションフルーツのソースと共に

~***~

Le Café ou le Thé escorté de mignardises
カフェとミニアルデイズ 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。