

~L'AUTOMNE~

こちらのメニューのご注文は、テーブルの皆様一緒をお願い致します。
Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table

¥48,000

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 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

La Truffe Blanche d'Alba en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras
白トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

✓ **La Betterave** la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ、苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

~***~

2ème Service

L'Œuf de Poule "Bio" mollet juste tiédi, florentine et mousseline au jeune comté
卵 半熟に加熱し、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 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'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のせて

✓ **L'Artichaut Violet** sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche aux épices douces
アーティーチョーク なめらかなピュレとローストにターメリックの香りヒヨコ豆のカプチーノソース

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

~***~

4ème Service

Le Pot au Feu servi en consommé clair et escorté de petites ravioles de duxelles aux champignons
ポトフ クリアなコンソメと茸のラヴィオリ、スパイスを香らせて

Le Bar de ligne cuit en côtelettes, pack-choi et sauce au poivre de "Malabar"
スズキ 香ばしくローストし、チンゲン菜とオリエンタル・シヴェソース

La Noix de Saint-Jacques poêlée, coulis de brocoli au gingembre
ホタテ貝 シンプルにポアレ、生姜の効いたブロッコリーのクーリ

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

Le Bœuf d'Hokkaido 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

La Forêt Noire comme un champignon, cœur de griottines au kirsch
フォレ・ノワール 実りの秋で見つけたシャンピニオン

~***~

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 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。

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。