

## ~L'AUTOMNE~

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

**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 なめらかなピュー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。