



～MENU DE NOËL～

imaginé par Joël Robuchon



Amuse-Bouche

アマミューズ・プーシュ

Le Caviar Impérial de Sologne

et le king crabe escorté d'un velour de céleri rave au diamant noir

キャビア アンペリアル ロブション・ノエルスタイル

La Noix de Saint-Jacques

juste poêlée, coulis chaud de truffe et cristalline aux graines torréfiées de potiron

北海道産ホタテ貝 ポワレにし、カボチャと黒トリュフのクーリでエスコート

Le Turbot

cuit sur l'arête avec une étuvée de châtaigne et ormeau confits au jus

平目 アワビと共にムニエルにし、栗のエテュヴと共に

Le Filet de Bœuf Wagyu

grillé aux fins aromates escorté de légumes racines braisés au jus gras

黒毛和牛フィレ肉 グリエにし、色とりどりの野菜のファルシを添えて

Ou / 又は

Le Chevreuil

le dos poêlé à l'aigre doux, raviole de foie gras et calissons de poires et groseilles

鹿フィレ肉 パセリとトリュフの香りで焼き上げ

フォアグラのラヴィオリと洋梨のカリッソンを添え ポワヴラードソースで

Le Dôme

fraise de Tochiotome au doux pasfum de vanille de Tabiti et écume de sapin

クリスマスオーナメントをイメージした輝く飴に

苺“とちおとめ”をあしらい、もみの木の泡を添えて

Le Café ou Le Thé

et ses douceurs sucrées

カフェとプティフル

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。