

～MENU DE NOËL～  
*imaginé par Joël Robuchon*



*Pour Commencer*

**La Bonbon**

*de foie gras en gelée à la feuille d'or*

トリュフのボンボン フォアグラのクリームとトリュフの香るジュレに乗せて

\*\*\*

**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

**La Truffe Noire**

*en fine tarte friande aux oignons confits et lard paysan*

トリュフのタルト ペコロスとベーコンをのせ焼き上げ、ウズラの卵をあしらって

**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、栗のエチューヴと共に

**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

\*\*\*

**Avant Dessert**

アヴァン デセール

**Le Dôme**

*fraise de Tochiotome au doux pasfum de vanille de Tahiti 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*

カフェとプティフール

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。