

~LES PRÉMICES D'HIVER~

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

¥48,000

Pour commencer

Le Caviar Impérial de Sologne et le *king crab* 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 Navet Rouge d'Hokkaido et le radis avec un carpaccio de saint-jacques citronné à la poutargue
北海道産紅芯大根と根菜 カラスミとホタテ貝のカルパッチョ、レモンを香らせて

La Truffe Noire de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras
黒トリュフ 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, coulis de truffe noire et mousseline au jeune comté
卵 半熱に加熱し、黒トリュフのクーリと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 frotot 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 accompagné d'une purée de pomme de terre au café grand Arabica
ウニ コーヒーの香るポムドテールのピュレと共に

Le Zéphyr au fromage, compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud d'oseille
フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ、オゼイユのクーリに浮かべて

La Langoustine truffée et cuite en ravioli au chou vert
ラングスティヌ 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 Homard Bleu rôti en cocotte, potiron et châtaigne confite au beurre de corail
オマール海老 ココットで蒸し焼きに、カボチャと栗のコンフィ

✓ **Le Riz façon "risotto"** aux pimentos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
コシヒカリ米 サフランと海草バターの風味でリゾット仕立て

~***~

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 冬の森で見つけたシャンピニオン

~***~

Le Café ou le Thé agrémenté 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 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。