

~Prémices d'Automne~

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

¥42,000

Pour commencer

Le Caviar Impérial de Sologne et le King crabre 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 à l'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 Tomate en salade, huile d'olive au basilic sur une transparence fleurie à la mozzarella**
トマトコンフィとバジリックでマリネし、トマトとモッツァレラチーズのジュレを添えて

Le Maïs en velouté glacé aux copeaux de foie gras et fine gelée de bœuf
ゴールドラッシュ なめらかなヴルーテにし、フォアグラのコポーをあしらって

~***~

2ème Service

Le Cèpe en velouté soyeux relevé d'un nuage de riz nacré avec une infusion de jasmin
セップ茸 なめらかなヴルーテにし、ジャスミンライスのエスプーマを浮かべて

La Jambonnette de Grenouille en panure friande à la purée aillée et coulis de persil
グルヌイユ 股肉をフライにし、パセリとアイユローズのクーリを添えて

✓ **La Betterave misonnée doucement en risotto aux sucs de tomates et fromage de chèvre frais**
ビーツ クリーミーなフレッシュチーズと共にリゾットに仕立てて

~***~

3ème Service

La Langouste grillée, voilée aux sucs de château Chalon et petits légumes d'Automne en marinères
伊勢エビ グリエにし、小さな野菜のマリニエールとシャトーシャロンのソースを添えて

~***~

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" 風に仕上げて

~***~

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 Sphère sucrée au parfum de raisin de "Kyobo" sur une transparence au Champagne Grand Rosé
スフェール 巨峰のソルベとフロマージュブランのムースを忍ばせ、ロゼシャンパンのジュレと共に

~***~

Le Café ou le Thé agrémenté 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。