

~L'Automne~

Pour commencer

Le Caviar Impérial de Sologne *et le king crabe 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

La Truffe Blanche *en duo de pomme de terre façon carpaccio 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

✓ **Le Mont Carmel** *fondant épicé au curry d'aubergine et crème d'avocat*
モンカルメル スパイスの効いたナスのフォンダンにアボカドのクリームで

Le Homard *en fines lamelles de navet à l'aigre-doux et 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

~***~

2ème Service

La Jambonnette de Grenouille *en panure délicate 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

L'Œuf de Poule *mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté*
卵 半熟に加熱し、ホウレン草とコンテチーズのムースリーヌにのせて

~***~

3ème Service

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

L'Ormeau Sauvage *rôti aux aromates voilé d'une émulsion au Château Chalon*
あわび ロティシ、シャトーシャロンの香る軽い甲殻類のソースで

La Noix de Saint-Jacques *poêlée, lait de coco épicé et condiment coriandre fraîche*
北海道産ホタテ貝 ポアレにし、スパイスの効いたコリアンダーのクーリとココナッツのエアー

~***~

4ème Service

✓ **La Betterave** *mitonnée en risotto aux sucs de tomate et fromage de chèvre frais*
ビーツ クリーミーなフレッシュチーズをリゾットに仕立てて

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'une mousseline de chou-rave à l'émulsion d'ail noir*
ブラックコッド 香り良くキャラメリゼし コールラビのヴルーテを注ぎ、黒ニンニクのピュレをアクセントに

Le Cèpe *en velouté soyeux relevé d'un nuage de riz nacré dans 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

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

Le Bœuf d'Hokkaido *châteaubriand et foie gras, 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

Le Raisin de Kyoho *dans une sphère en sucre soufflé, 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。