

~MENU DE NOËL~
imaginé pour Joël Robuchon



Pour Commencer

La Truffe Noire

cœur de bouchée dorée et moelleuse au Vacherin Mont-d'Or
とろけ出すヴァシュラン・モン・ドールと黒トリュフをとじこめたクロケット

Le Caviar Impérial de Sologne

et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

Le Homard des Côtes Bretonnes

truffé et voilé de fines feuilles de navet, coralline à l'huile de curcuma
聖護院大根の薄片でサンドしたオマールブルー
黒トリュフとコライユのヴィネグレットで

Le Zéphyr

au fromage compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de truffe
フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ芳醇な黒トリュフのクーリと共に

Le Hiramé

cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé
カラスミのクルートを纏った平目 チリメンキャベツとジュを添えて

Le Filet de Bœuf

grillé et accompagné d'un gratin de macaroni aux truffes et céleri, sauce périguenx
和牛フィレ肉のグリエ 黒トリュフと根セロリのグラタンをペリグーソースで

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 黒トリュフとパセリで焼き上げ
フォアグラのラヴィオリと洋梨のカリッソンをポワヴラードソースで

La Perle Chocolat

au vieux bas Armagnac, fruits confits et pépite croustillante
パールショコラ アルマニャック香るフリュイコンフィとタヒチ産ヴァニラのアイス
ペタクリスピーをアクセントに

La Bûche des Neiges

mousse légère à la fraise de "Amaou", écume de sapin et sorbet champagne LALLIER
軽やかな苺のムース もみの木のエキューム
シャンパン“ラリエ”のソルベと共に

Le Café ou Le Thé

agrémenté de mignardises
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。