

~L'Hiver~

Pour commencer

Le Caviar Impérial de Sologne *et le 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 épice 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と共に

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 ロティレ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 épice 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 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

La Châtaigne *en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé*
シャテーニュ なめらかなヴルーテにしベーコンの香るカプチーノとセロリのハーモニー

~***~

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 Dôme Framboise *serti d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc*
フランボワーズとロゼシャンパンのムース フロマージュブランのソルベと共に

~***~

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。

季節や仕入れ状況により、掲載メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます。