

~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 Noire *en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras*
フォアグラのコポーとインカが目覚めのマリネに黒トリュフを削りかけて

✓ **La Betterave** *la pomme 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を添えて

Le Saumon fumé *en frivolité, crème légère au wasabi*
スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵クリームで

~***~

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*
ラングスティーンと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュベと共に

L'Ormeau *confit au beurre de son foie accompagné d'une embeurrée de navet de la ferme d'Ebibara*
やわらかく蒸し上げた黒鮑と"海老原ファーム"の蕪のアンブーレを濃厚な肝のソースで

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 Tuber Melanosporum *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット 黒トリュフと根セロリのハーモニーで

Le Managatsuo *cuit à la vapeur puis gratiné aux pontargues, son jus perlé*
カラスミのクルートを纏ったマナガツオ マスタードを合わせた菜の花とジウドボワソンを添えて

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ペーコンの香るカプチーノとセロリをアクセントに

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

Le Bœuf d'Hokkaido *châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*
牛フィレ肉とフォアグラを抱き合わせてロースト "ロッシニー" 風

~***~

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 Fraise Amaou *dans un arc au chocolat blanc, gelée de bergamote et légèreté au fromage blanc*
福岡県産あまおうとクリームチーズ ベルガモット香るジュレとメレンゲをアクセントに

~***~

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。