

~Le Printemps~

Pour commencer

Le Caviar Impérial de Sologne *et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*
最初の一品: キヤビア・アンペリアル ロブションスタイル

~***~

1er Service

Le Haricot Vert *en salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*
サヤインゲンのミモザ仕立て フォアグラのコポーと鴨の生ハムと共に

✓ **L'Avocat** *servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade de légumes de Printemps*
アボカドのフォンダン 春の様々な野菜のプリムールを柑橘のヴィネグレットで

Le Homard *en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin*
オマール海老 甘酸っぱい燕のマリネ ローズマリーの香り

~***~

2ème Service

La Seiche de Printemps *en panure délicate à la purée de basilic et sauce romesco*
ホタルイカのクロメスキ バジルのピューレとソースロメスコで

L'Œuf de Poule *mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté*
東京うこっけい卵 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*
ラングスティーナと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエチューベを添えて

L'Akagai *étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de Champagne*
赤貝のマリニエール レモングラス香るシャンパーニュソースで

La Noix de Saint-Jacques *poêlée sur un onctueux coulis d'oignon doux*
北海道産ホタテ貝のポワレを新玉葱のクーリと共に

~***~

4ème Service

La Morille *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット モリーユ茸とパルメザンチーズのハーモニーで

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 Soupe de Poisson *avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*
スープ・ド・ボワソン 未利用魚で仕上げルイユをのせた軽やかなメレンゲを浮かべて

~***~

Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

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

L'Œuf de Pâques *fourné à la mousse de coco et marmelade d'agrumes servi sur un nid au kadaif*
鳥の巣をイメージしたイースターエッグ ココナッツのムースと春の柑橘フルーツ

~***~

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。