

~ L'Automne ~

¥48,000

Pour commencer

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

~***~

1er Service

La Truffe Blanche *en duo mêlée de pomme de terre comme un 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白トリュフを削りかけて

✓ **L'Aubergine** *en fondant épicé, garni de légumes croquants d'Automne*
スパイスを効かせた茄子のフォンダン 様々な秋野菜と共に

Le Homard Européen *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*
レモンバニラ風味のジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタップナードをアクセントに

~***~

2ème Service

La Grenouille *la cuisse en frotot à la purée aillée et au coulis de persil*
グルヌイユのフリット パセリとニンニクのクーリと共に

L'Œuf de Poule *mollet et tiède à la basquaise relevée de piment d'Espelette*
東京うこっけい卵 “ウフモレ” をエスペレット産唐辛子風味のピペラードソースで

~***~

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を添えて

L'Ormeau *confit au beurre de son foie accompagné de légumes de saison*
やわらかく蒸しあげた黒鮑と百合根 芳醇な肝のソースで

La Soupe de Poisson *avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*
ルイユをのせた軽やかなメレンゲとなめらかなロワイヤルに未利用魚を使ったスープ・ド・ポワソンを注いで

~***~

4ème Service

L'Oursin *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット ウニとパルメザンチーズのハーモニーで

Le Kinki *cuit au four dans une nage de moules du Mont Saint-Michel au beurre d'algues acidulé*
海藻バターで優しく火を入れたキンキ モン・サン・ミシェル産ムール貝と共に

La Noix de Saint-Jacques *juste poêlée, coulis chaud de potiron*
et cristalline aux graines torréfiées, mousseline de vieux comté
ホタテ貝のポワレ カボチャとコンテチーズのクーリでエスコート

~***~

Le Plat “Tradition”/Classical Main Course

La Côte de Veau *rôtée et tranchée aux aromates accompagnée d'une salade pastoral et pomme purée truffée*
フランス産仔牛のロティ 白トリュフ香るポテトピュレとハーブのサラダを添えて

~***~

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 Forêt Noire *comme un champignon, cœur de griottines au kirsch*
フォレ・ノワール 季節の森で見つけたシャンピニオン

~***~

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。