

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

La Daurade en tartare à l'avocat relevée d'une coriandre fraîche
桜鯛のタルタル アボカドと爽やかなコリアンダーのハーモニー

Le Haricot Vert en salade « Niçoise » et condiment d'œufs mimosa
サヤインゲン ニース風ミモザ マグロ中トロのコンフィと共に

L'Œuf de Poule mollet et friand au caviar de Sologne et saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)
東京うこっけい卵 中は半熟のままカリッと揚げソローニュ産キャビアをのせて

Le Homard en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)
オマール海老と根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'Escargot en crôte dorée à la purée d'ail et persil
エスカルゴのクロメスキ パセリとニンニクのクーリで

Le Torigai étuvé au edamamé et une sauce légère de beurre blanc (Suppl+ ¥3,000)
トリガイと茶豆のエテュベをブルブランソースで

L'Oursin sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan (Suppl + ¥3,000)
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

Le Maïs en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard
玉蜀黍のヴルーテとフォアグラのロワイヤル 鴨の生ハムをアクセントに

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste en nage aux petits légumes et zeste d'agrumes (Suppl + ¥5,000)
伊勢エビのナージュ仕立て 柑橘の香りを纏わせて

L'Amadaï cuit en écailles avec un coulis de roquette aux palourdes
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 ルッコラと蛤のマリニエール

Le Bar saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté
スズキのポワレ 五香粉の香るソースベルジュテを合わせて

Le Sabre délicatement cuit à la vapeur et l'ormeau confit dans une émulsion iodée (Suppl+ ¥5,000)
しっとり蒸しあげた太刀魚と鮑のコンフィ 軽やかな肝のソースと共に

Le Filet de Bœuf poêlé, charlotte aux asperges vertes et duxelle crémeuse de champignons (Suppl+ ¥6,000)
和牛フィレ肉のポワレ レフォールを効かせたキノコとグリーンアスパラガスのシャルロットを添えて

L'Agneau le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates aux épices
仔羊のロティ 茄子とトマトのガトー仕立てをバジルピューレと共に

Le Porc Ibérique « la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées
イベリコ豚"プルマ"を黒胡椒と共にキャラメリゼ クリーミーなポレンタとアンディープのサラダ

Le Canard de Kyoto à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia
(Suppl + ¥10,000 pour 2 personnes)
ロティサリーで焼きあげた京都府産七谷鴨 フォアグラと大根のキャラメリゼと共に
(お二人様より 焼き上がりまでに1時間ほど頂戴いたします)

LES DESSERTS / DESSERTS

La Mandarine dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade d'agrumes vanillée accompagnée d'un sorbet Kiyomi
マンダリン 季節の柑橘フルーツのムースとマーマレード 愛媛県産清見オレンジのソルベを添えて

Le Coco des îles fourré d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas
ココナッツ 軽やかなムースとエпис香るトロピカルフルーツ パイナップルのソルベを添えて

La Cerise "Sato Nishiki" accompagnée d'une mousse et une gelée griotte, glace au lait d'amande
山形県産佐藤錦 牛乳のエスプーマとアーモンドミルクのアイスクリームを添えて

Le Soufflé Citron et son marmelade avec un sorbet à la menthe
広島県産瀬戸内レモンのスフレ 爽やかなスペアミントのソルベを添えて

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