

*** Menu Dégustation ***

Élaboré par Kenichiro Sekiya M.O.F.2023
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon
関谷健一朗"M.O.F. 2023" フランス国家最優秀職人章が継承する
ジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々

¥55,000

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

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

La Betterave *la pomme Fuji 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と共に

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche*
ボタン海老のタルタルをアボカドと爽やかなコリアンダーとのハーモニーで

2ème Service

La Cuisse de Grenouille *en habit de kadaïf croustillant avec une sauce au beurre d'herbes*
グルヌイユのカダイフ巻き パセリとニンニクのバターソースで

La Truffe Blanche *sur un velouté soyeux de potiron, petites ravioles de foie gras de canard*
バターナッツかぼちゃのヴルーテ フォアグラのラヴィオリと白トリュフを添えて

3ème Service

L'Ormeau confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette
柔らかく蒸しあげた鮠に芳醇な肝のソースを合わせて

La Soupe de Poisson *avec une nage de légumes de saison sous un nuage*
アイオリをのせた軽やかなメレンゲに未利用魚を使ったスープ・ド・ポワソンを注いで

L'Oursin voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues
北海道産雲丹を添えたスペルト小麦と海藻のリゾット

4ème Service

La Langouste rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth
柑橘の香りを纏わせた伊勢海老のロティ 軽やかなヴェルモットのソースで

Le Kinmédaï dans une écume safranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
金目鯛とモン・サンミシェル産ムール貝にサフラン風味のエキュームと共に

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce d'artichauts
フランス産仔牛にアーティチョークを詰めたカンデーレのグラチネを添えて

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
フランス産フロマージュ

Le Dessert

La Pomme d'Amour *en sphère soufflée avec sa mousse légère et pommes "Kougyoku" caramélisées,*
glace à la vanille de Tabiti

ポムダムール 林檎のキャラメリゼと軽やかな紅玉のムースを忍ばせ
タヒチ産ヴァニラのグラスと共に

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