*** 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

¥58,000

Pour commencer

Le Caviar Impérial *de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*
フランス　ソローニュ産キャビア　ジョエル・ロブションスタイル

***

1er Service

Le Homard Européen *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin*
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

La Pomme de Terre *en duo de truffe blanche aux copeaux de foie gras*
インカのめざめとフォアグラのコポーのデュオ　白トリュフを削りかけて

Le Maquereau *et la betterave marinés, servis avec une crème fouettée à l'échalote*
金華さばとビーツのマリネ　鮮やかなディルのオイルを合わせて

***

2ème Service

L'Œuf de Poule *façon "Chimay" sur une émulsion de Comté, tuiles parmesanes aux copeaux de truffe blanche*
"ウフ・ファルシ・シメー"　白トリュフとコンテチーズのソースと共に

La Grenouille *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*
グルヌイユのフリットにパセリとニンニクのクーリを合わせて

***

3ème Service

Le Hokkigaï *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc*
北海道産ホッキ貝　柚子胡椒を効かせたブールブランソースで

Le Topinambour *en fin velouté chaud à la gelée de poule*
トピナンブールのヴルーテをなめらかな鶏のジュレに注いで

Le Cèpe *voilé sur un crémeux risotto d'épautre*
セップ茸とクリーミーなスペルト小麦のリゾット

***

4ème Service

Le Kinmédaï *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé*
金目鯛とキャベツのアンブーレ　いくらの燻製バターソース

La Langouste *glacée d'un jus coraillé, pomme de terre fondante au romarin*
伊勢海老のグラッセ　とかち井上農場の雪蔵甘熟メークイン二冬越を添えて

***

Le Plat "Tradition"

Le Veau *cuit au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce d'artichauts*
フランス産仔牛　アーティーチョークを詰めたカンデーレのグラチネと共に

***

Les Fromages de nos Régions

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

***

Le Dessert

La Noisette *dans une coque de chocolat Jivara, mousse croustillante au praliné, sorbet yaourt*
ノワゼットに見立てたプラリネのムースにヨーグルトのソルベを合わせて

***

Le Café ou le Thé *agrémenté de mignardises*
カフェとミニャルディーズ　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