

*** 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 山葵のクリームをアクセントに

La Truffe Noire *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras*
黒トリュフを削りかけた"インカのみぞめ"のマリネにフォアグラのコポーを添えて

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

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

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クーリで

3ème Service

L'Ormeau confit *et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet*
柔らかく蒸しあげた鮑と蕪のアンブール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*
アイオリをあしらった軽やかなメレンゲに未利用魚を使ったスープ・ド・ボワソンを注いで

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 キャベツのエテュヴェを添えて

4ème Service

Le Hiramé cuit *à la vapeur avec un coulis de céleri rave truffé*
優しく火を入れた平目を根セロリと黒トリュフのソースで

Le Homard rôti *accompagné de pousses de bambou avec son jus coraillé*
オマール海老のロティ 筍のポワレと菜の花を添えて

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 アーティ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

Le Mikado *mousse légère au chocolat manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*
ミカド 軽やかなマンジャリのムースとピスタチオのクリーム
タヒチ産ヴァニラのグラスを添えて

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