

❖ Menu du Festival Gastronomique de Tokushima à la Truffe ❖

徳島県産名産物を使ったトリュフメニュー

Menu réalisé et imaginé par Eric Bouchenoire MOF 2000,
Tomonori Danzaki et les équipes de L'Atelier de Joël Robuchon Etoile



Pour commencer / はじめに

Gougères / Tartare de boeuf / Shiitake truffé
Sable "Parmesan" / Brochette d'entrecôte "Mitsuboshi"
グジェール / とくしま三ツ星ビーフのタルタル / 神山シイタケとトリュフ
パルメザンサブレ / とくしま三ツ星ビーフサーロインの1 ロステーキ



Amuse-Bouche

le crémeux de foie gras de canard, emulsion au "Miso blanc"
クリーミーな鴨のフォアグラのフラン ほんのり甘い白みそソースで



Le Homard

truffé et voilé d'une fine feuille de daikon "Naruto", en aigre-doux au miel
オマール海老 ハチミツ で仕上げた甘酸っぱい鳴門大根とトリュフで



La Truffe Noire

en raviolis de gîte de boeuf braisée au "Nesashi", voilée d'une émulsion de patate douce
"Naruto Kintoki"
ペリゴール産黒トリュフ 徳島牛内ももの赤ワインと御膳ねさし味噌で煮込みをラビオリに、
なると金時さつまいものソースで



Le Saumon d'Écosse

en marinière au "Kito Yuzu", cébette "Itō" étuvée au beurre d'algues
スコットランド産サーモン 木頭ゆず、渭東ねぎとのマリニエール



Le Boeuf "Mitsuboshi Tokushima"

en chateaubriand et foie gras, interprétation "Rossini" au vieux Porto et la fameuse purée
de pommes de Joël Robuchon
とくしま三ツ星ビーフのシャトーブリアンとフォアグラ、トリュフの重奏、
古酒ポルトの薫りがおおうロッシーニの物語



Crème brûlée au "AWA Wasanbon"

阿波和三盆で作った ほんのり甘いクレームブリュレエ



Le Kito Yuzu

dans une coque d'Opalys, sur une fine gelée à la cannelle, sacristain "doré et croquant"
木頭ゆず バニラ風味のホワイトミルクチョコレートに閉じ込め、シナモンゼリーとサクリスタン



Le Moka - Le Thé

escorté de mignardises
コーヒー紅茶、小菓子



Le 19 janvier 2026, Paris