

MENU

¥10,000

LA TOMATE

et le crabe en transparence fleurie d'épices

完熟トマトのジュレ スワイガニのエフィロシエとアボカドのフォンダンをカクテル仕立てに

～

LE KINMEDAI

en tartare sur un velours de coriandre aux herbes fraîches

金目鯛 タルタルにし、スパイスの香るコリアンドルのピュレと共に

～

L'ŒUF DE POULE

œuf a la coque sans coque et coulis d'une piperade relevé d'espelette

半熟卵 コロナータ産ラルドをまとうせ、ピペラードのクーリと一緒に

～

LE TURBOT

aux artichauts violets et son jus de barigoule à l'essence de basilic

青森県産 平目 香ばしく焼き上げ、アーティチョークのバリゲールとバジルのエッセンス

～

LA CAILLE

farci au foie gras et caramélisée au soja, salade d'herbes et pomme purée

ヴァンデ産ウズラ フォアグラを詰めキャラメリゼにし、なめらかなポテトピュレと共に

ou / or

LA PLUMA

caramélisée et tranchée aux aromates, légumes en tempura et pousses de salade

イペリコ豚ベジョータプルマ ラッケアージュにし、野菜のペニエとポレンタを添えて

ou / or

LE BOEUF

la bavette cuite à la plancha avec des primeurs au jus

国産牛バヴェットのプランシャ焼き 季節野菜のソテーを添えて (Supp. ¥1,500)

L'ANANAS VICTORIA

confit, granité citron vert et nuage à la noix de coco

アナナス なめらかなココナッツのムースとシトロンヴェールを閉じ込めたグラニテを合わせて

ou / or

LA PÊCHE BLANCHE

pochée au parfum de verveine et accompagnée d'une mousse goyave, sorbet yaourt

白桃のコンポート グァバのムースとハイビスカスのジュレ、ヨーグルトのソルベを添えて

ou / or

LE CHOCOLAT SENSATION

en crème onctueuse au chocolat Guanaja, glace au lait concentré et biscuit Oreo

シヨクラ センセーション なめらかなグアナジャのクリームとビスキュイ・オレオをまとった練乳のグラス

～

LE CAFÉ OU LE THÉ ESCORTÉ DE MIGNARDISES

コーヒー又は紅茶 ミニアルディースと共に

10% de service non compris 上記税込み金額に10%のサービス料を別途加算させていただきます。

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。