

## MENU

¥15,000

### LE MELON

en transparence fleurie au lillet blanc et son sorbet ricotta  
茨城県産メロン ガスパチョ仕立てにし、リレ・ブランのジュレに注ぎ リコッタチーズのソルベを浮かべて

～

### LE SAUMON

fumé en frivolité, caviar et crème légère au wasabi  
サーモンフリヴォリテ キャビアと爽やかなワサビの香り

～

### L'ASPERGE VERTE

poêlée et servie avec une fricassée de petites giroles  
長野県産グリーンアスパラガス ジロール茸のフリカッセ イベリコの生ハムとパルメザンのコポーと共に

～

### LE HOMARD-FRITES

cuit sur le teppanyaki et ravigoté d'une émulsion épicée  
オマール海老 殻ごとゆっくりブランシャで焼き、スープ ドゥ ポワソンとポテトのフリットをあしらって

～

### L'AGNEAU DE LOZÈRE

les côtes rôties sur une marmelade d'aubergine, salade pastorale et pomme purée  
フランス ロゼール産仔羊背肉のロティ サラダパストラルとポムピュレと共に

ou / or

### LE BOEUF

la bavette cuit à la plancha, Béarnaise virtuelle et petites pousses d'épinards  
国産牛バヴェットのブランシャ焼き ソース・ベアルネーズ ロブションスタイル

ou / or

### LE CANARD BURGAUD

rôti sur la peau et escorté de cerises confites à la bière krik  
シャラン鴨(ビュルゴー家)のロティ スリーズをブーンクリークでコンポートにし、アーモンドを添えて ( Supp. ¥2,500 )

\*\*\*

### LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

フランス産チーズ

\*\*\*

### 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。