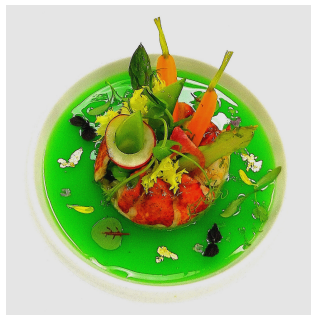


MENU DÉGUSTATION

¥19,000



L'OURSIN

en transparence fleurie sur un onctueux velours de maïs
生雲丹 甲殻類のジュレになめらかなゴールドラッシュのクリーム

～

LE HOMARD

mariné aux épices et servi sur une gelée d'asperge verte, crème d'avocat
オマール海老 優しく火を入れ、グリーンアスパラガスのジュレとアボカドのフォンダン

～

L'ORMEAU

de Aomori cuit meunière et ravigoté d'une sauce crémeuse au foie, légumes d'Été
青森県産 活アワビのムニエル コライユソース、夏野菜をあしらって

～

LA POUSSE DE TÉTRAGONE

en fine mousseline accompagnée d'un flan tremblotant à l'oignon doux, poitrine fumé
サラダハウレン草 プールノワゼットの香るヴァレーテにし、オニオンのフランと共に

～

LE BAR

poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux
スズキ アロマオイルでしっとりと加熱し、ポロ葱のエチュベとシトロネルの香り

～

LE CANARD BURGAUD

rôti sur la peau et escorté de cerises confites à la bière krik
シャラン鴨(ピュルゴ一家)のロティ スリーズをブーンクレークでコンポートにし、アーモンドを添えて

OU / 又は

LE FILET DE BOEUF

d'Hokkaido grillé, Béarnaise virtuelle et pousses de salades au wasabi
北海道産宗谷牛フィレ肉のグリエ ソース・ペアルネーズ ロブションスタイル

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

～

LE CAFÉ OU LE THÉ ESCORTÉ DE MIGNARDISES

コーヒー又は紅茶 ミニアルディーズと共に

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ペーカリーで特別にお焼きしたものです。