

# MENU

¥6,000

## L'AMUSE-BOUCHE

アミューズ プーシュ

～

## LE CAVIAR ET L'OURSIN

dans un consommé pris recouvert d'une onctueuse crème de fenouil  
キャビア 雲丹と共に甲殻類のジュレと合わせ、なめらかなフヌイユのクレーム ( Supp. ¥1,800 )

ou / or

## LA CREVETTE DES ANGES

marinée aux épices et servie sur une gelée à l'asperge verte, crème d'avocat  
天使の海老 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

ou / or

## LE KAMPACHI

en carpaccio, assaisonner au vinaigre de calamansi et condiments épicés  
カンパチのカルパッチョ シトロンキャビアとスパイスのコンディモン カラマンシーの香り

ou / or

## LE PÂTE EN CROÛTE

marbré de foie gras, condiment au chutney de tomate verte et figue d'Été  
仔牛とフォアグラのパテ アンクルート グリーンマトのチャツネとフレッシュイチジクを添えて

～

## LA DAURADE

aux artichauts violets et son jus de barigoule à l'essence de basilic  
真鯛 香ばしく焼き上げ、アーティチョークのバリグールとバジルのエッセンス

～

## LE COCHON

"Sanda" tranché et caramélisé au soja, légumes en tempura et pousses de salade  
丹波蔵米結熟成三田ポーク ラッケアージュにし、野菜のベニエとポレンタを添えて

ou / or

## 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

cuit à la plancha avec des primeurs au jus  
国産牛のブランシャ焼き 季節野菜のソテーと共に ( Supp. ¥1,500 )

ou / or

## LE CANARD

rôti sur la peau et escorté de cerises confites à la bière krik  
シャラン産鴨胸肉のロティ 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 )

\*\*\*

## 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  
ショコラ 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ベーカリーで特別にお焼きしたものです。